

**АННОТАЦИИ
РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН**

**ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки /специальности)

Технология организации ресторанного дела

направленность (профиль/специализация/магистерская программа)

Шифр	Дисциплина
Блок 1. Дисциплины (модули)	
<i>Обязательная часть</i>	
Б1.О.01	Философия
Б1.О.02	История
Б1.О.03	Правоведение
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности
Б1.О.05	Модуль «Инженерная подготовка»
Б1.О.05.01	Механика
Б1.О.05.02	Электротехника и электроника
Б1.О.05.03	Теплотехника
Б1.О.05.04	Метрология, стандартизация и сертификация
Б1.О.06	Экология
Б1.О.07	Проектная деятельность
Б1.О.08	Модуль «Социальное взаимодействие и коммуникация»
Б1.О.08.01	Психология профессионально-личностного развития
Б1.О.08.02	Иностранный язык
Б1.О.08.03	Культура речи и деловое общение
Б1.О.09	Модуль «Информационно-коммуникационные технологии и моделирование»
Б1.О.09.01	Информационные технологии
Б1.О.09.02	Цифровые технологии в профессиональной сфере
Б1.О.10	Модуль «Экономика и управление пищевым производством»
Б1.О.10.01	Экономика
Б1.О.10.02	Менеджмент
Б1.О.10.03	Экономика и организация производства продуктов питания
Б1.О.11	Модуль «Естественнонаучная подготовка»
Б1.О.11.01	Математика
Б1.О.11.02	Физика
Б1.О.11.03	Биохимия
Б1.О.11.04	Органическая химия
Б1.О.11.05	Неорганическая химия
Б1.О.11.06	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
Б1.О.11.07	Пищевая химия
Б1.О.12	Финансовая грамотность
Б1.О.13	Этика профессиональной деятельности
Б1.О.14	Модуль «Управление качеством и безопасностью пищевой продукции»
Б1.О.14.01	Технология продукции общественного питания
Б1.О.14.02	Пищевая микробиология
Б1.О.14.03	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции общественного питания
Б1.О.14.04	Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания
Б1.О.14.05	Современные методы обработки пищевого сырья
Б1.О.14.06	Сенсорный анализ
Б1.О.14.07	Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов
Б1.О.14.08	Современные методы исследования качества
Б1.О.15	Модуль «Проектирование и оборудование технологических объектов»
Б1.О.15.01	Проектирование предприятий общественного питания
Б1.О.15.02	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.О.15.03	Оборудование предприятий общественного питания
Б1.О.15.04	Технология и организация производства специализированного питания (специализация)
Б1.О.15.05	НАССР в системе общественного питания (специализация)
Б1.О.15.06	Комплексное оснащение предприятий общественного питания
Б1.О.15.07	Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах
Б1.О.16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.О.17	Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья
Б1.О.18	Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания
Б1.О.19	Физическая культура и спорт
Б1.О.20	Элективные курсы (дисциплины) по физической культуре и спорту
<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>	

Б1.В.01	Организация производства и технология блюд европейской кухни
Б1.В.02	Русская национальная кухня
Б1.В.03	Организация производства и технология блюд азиатской кухни
Б1.В.04	Экологическая экспертиза товаров
Б1.В.05	Эстетика общественного питания
Б1.В.06	Введение в пищевую промышленность
Б1.В.07	История продуктов питания
Б1.В.08	Физиология питания
Б1.В.09	Товароведение продовольственных товаров
Б1.В.10	Физико-химические и биотехнологические основы отрасли
Б1.В.11	Санитария и гигиена питания
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01
Б1.В.ДВ.01.01	Безопасность пищевой продукции
Б1.В.ДВ.01.02	Биологическая безопасность товаров
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02
Б1.В.ДВ.02.01	Основы рационального питания
Б1.В.ДВ.02.02	Нутрициология
Б1.В.ДВ.03.01	Научные основы производства продуктов питания
Б1.В.ДВ.03.02	Научные основы производства продуктов функционального питания
ФТД.В.01	Барное дело
ФТД.В.02	Химия пищевых добавок

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«История»
по подготовке бакалавра
по направлению подготовки**

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	Наименование направления подготовки/специальности
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль/магистерская программа/специализация
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет ___3___ ЗЕТ, ___108___ час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч. практические (лабораторные) занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 94 ч. контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	Приобретение студентами комплексных знаний о развитии всемирно-исторического процесса, Отечественной истории и понимание специфических особенностей ее исторического развития, формирование социально-активной личности, обладающей гражданской ответственностью, воспитание нравственных качеств – гуманизма и патриотизма.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.02)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Универсальные компетенции (УК) УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия УК-5.1- Способен использовать психологические основы социального взаимодействия, направленного на решение профессиональных задач; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные концепции взаимодействия в организации, особенности дидактического взаимодействия; УК – 5.2 Интерпретирует проблемы современности с позиций этики и философских знаний () УК-5.3 Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - особенности межкультурного взаимодействия (УК-5.1); - основы грамотного, доступного изложения профессиональной информации в процессе межкультурного взаимодействия; особенности соблюдения этических норм и прав человека; специфику анализа особенностей социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей (УК-5.2)

	<p>- принципы толерантного отношения к культурным особенностям представителей различных этносов и конфессий (УК-5.3)</p> <p>Умения:</p> <p>- выявлять обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем особенности межкультурного взаимодействия (УК-5.1);</p> <p>- осуществлять грамотное, доступное изложение профессиональной информации в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы и права человека; осуществлять анализ особенностей социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей (УК-5.2)</p> <p>- реализовывать недискриминационное толерантное восприятие культурных особенностей в личном и массовом общении и выполнении поставленной задачи (УК-5.3)</p> <p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <p>- способностью вести эффективную межкультурную коммуникацию (УК-5.1);</p> <p>- грамотное, доступное изложения профессиональной информации в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдения этических норм и прав человека; анализа особенностей социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей (УК-5.2)</p> <p>- способностью придерживается принципов недискриминационного взаимодействия и толерантного восприятия культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий (УК-5.3)</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Тема 1. Проблемы и задачи изучения отечественной истории. Восточные славяне в VI–IX веках. Древнерусское раннефеодальное государство (IX–XII вв.).</p> <p>Тема 2. Единое Российское государство в XV–XVI вв.</p> <p>Тема 3. Россия в XVII–XVIII вв. Смута, Первые Романовы, Реформа Петра I, Царствование Екатерины II.</p> <p>Тема 4. Российская империя в XIX столетии.</p> <p>Тема 5. Характер и направления развития СССР с 1917 по 1941 гг.</p> <p>Тема 6. Советский Союз в Великой Отечественной войне (1941–1945гг.) и послевоенное время.</p> <p>Тема 7. СССР в период «развитого социализма» 60–80-е годы.</p> <p>Тема 8. Перед распадом Советского Союза (1985–1991гг.). Предпосылки и последствия распада СССР.</p>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – контрольная работа, зачёт</p>
<p>Автор(ы):</p>	<p>профессор кафедры философии и истории, к.и.н Е. В. Туфанов</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Правоведение»
 по подготовке бакалавра
 по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	Наименование направления подготовки/специальности
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль/магистерская программа/специализация
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	Заочная форма обучения: - лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч. - практические занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч. - самостоятельная работа – 58 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч. - контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	Изучить основные нормативно-правовые документы, основные понятия и категории права; сформировать способность ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регламентирующих сферу профессиональной и общественной деятельности; сформировать и развить навыки юридического мышления для выработки системного, целостного взгляда на правовые проблемы общества.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.03)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Универсальные компетенции (УК) УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. - УК-2.2 Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения. - УК-11: Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению. - УК-11.1 Понимает сущность коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия, а также о различных формах коррупционного поведения. - УК-11.2 Демонстрирует практические навыки, необходимые для борьбы с коррупцией, в конкретных жизненных ситуациях, умение аргументировано защищать антикоррупционную позицию и находить пути противодействия коррупционным явлениям.
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - действующих правовых норм в профессиональной сфере (УК-2.2); - сущности коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия, форм коррупционного поведения (УК-11.1). - способов борьбы с коррупцией, правовой основы

	<p>антикоррупционной позиции, путей противодействия коррупционным явлениям (УК-11.2);</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять действующие правовые нормы, необходимые для оптимального решения поставленных задач (УК-2.2); - понимать сущность коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия, различных форм коррупционного поведения (УК-11.1). - бороться с коррупцией, в конкретных жизненных ситуациях, аргументировано защищать антикоррупционную позицию и находить пути противодействия коррупционным явлениям (УК11.2); <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определения действующих правовых норм, необходимых для оптимального решения поставленных задач с учетом имеющиеся условий, ресурсов и ограничений (УК-2.2); - практического определения коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия, а также различных форм коррупционного поведения (УК11.1). - демонстрации практических навыков, необходимых для борьбы с коррупцией, в конкретных жизненных ситуациях, умения аргументировано защищать антикоррупционную позицию и находить пути противодействия коррупционным явлениям (УК11.2)
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>.Раздел 1. Основы теории государства и права.</p> <p>Антикоррупционное законодательство</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы теории государства и права. 2. Антикоррупционное законодательство. <p>Раздел 2. Отраслевая структура российского права</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Конституционное право. 4. Административное право. 5. Уголовное право. 6. Гражданское право. Наследственное право. 7. Семейное право. 8. Трудовое право. 9. Земельное право. Экологическое право.
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – контрольная работа, зачёт</p>
<p>Автор(ы):</p>	<p>доцент кафедры государственного и муниципального управления и права, к.ю.н., доцент Ю.В. Лабовская</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Электротехника и электроника»
 по подготовке бакалавра
 по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 з.е.72 часа.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	заочная форма обучения: лекции – 4 ч. (практическая подготовка не предусмотрена), практические занятия – 4 ч. (практическая подготовка не предусмотрена), самостоятельная работа – 60 ч. (практическая подготовка не предусмотрена), контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	теоретическая и практическая подготовка обучающихся в области электротехники и электроники в такой степени, чтобы они могли обоснованно выбирать необходимые для определенного технологического процесса электрооборудование, электронные приборы и устройства, а также уметь их правильно эксплуатировать
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в обязательную часть (Б1.О.05.02 «)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Общепрофессиональные (ОПК): ОПК-3 - Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов <i>ОПК-3.2 - способен разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники</i>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - законов электротехники, методов расчета электрических цепей, условных обозначений, видов и типов электрических схем; устройства и принципа действия электрических машин и аппаратов (<i>ОПК-3.2</i>) Умения: - выбирать необходимое электрооборудование, электронные и электроизмерительные приборы и правильно их эксплуатировать ((<i>ОПК-3.2</i>) Навыки: - сборки электрических схем согласно инструкциям; - выполнения измерений контролируемых в технологическом процессе параметров с помощью электроизмерительных приборов (<i>ОПК-3.2</i>)
Краткая характеристика учебной дисциплины	Раздел 1. Электрические цепи. Введение. Общие сведения о производстве, передаче, распределении и

(основные разделы и темы)	<p>потреблении электрической энергии. Законы электрических цепей постоянного тока. Основы электрических измерений тока, напряжения и мощности. Методы расчета электрических цепей. Однофазные электрические цепи. Резонанс напряжений и токов. Общие сведения о трехфазных электрических цепях.</p> <p>Раздел 2. Электромагнитные устройства и электрические машины. Устройство, принцип действия, основные характеристики трансформаторов. Автотрансформаторы, измерительные и сварочные трансформаторы. Устройство, принцип действия, основные характеристики электрических машин постоянного тока. Устройство, принцип действия, основные характеристики электрических машин переменного тока: асинхронные и синхронные двигатели и генераторы.</p> <p>Раздел 3. Основы электроники. Элементная база электронных устройств. Общие сведения о выпрямителях, транзисторных и операционных усилителях. Элементы и устройства цифровой техники: логические элементы, триггеры, регистры, счетчики импульсов и др. Понятие процессора. Микропроцессоры и микроконтроллеры, их использование в технологических процессах.</p>
Форма контроля	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – зачет, контрольная работа
Автор:	доцент кафедры электротехники, автоматики и метрологии, к.п.н. Е.А. Вахтина.

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Метрология стандартизация и сертификация»
 по подготовке бакалавра
 по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 з.е.144 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 8ч., самостоятельная работа – 128 ч, контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	приобретения теоретических знаний и практических навыков в области основных метрологических правил, требований и норм государственных актов и нормативных документов по стандартизации и метрологии в практической деятельности для повышения качества выпускаемой продукции и услуг.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в обязательную часть (Б1.О.05.04)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Общепрофессиональные (ОПК): ОПК-3 - Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов <i>ОПК-3.1 - Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач</i>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - требований и норм, государственные акты и нормативные документы по стандартизации и сертификации продуктов питания (<i>ОПК-3.1</i>) Умения: - применять полученные знания для проведения работ по стандартизации сельскохозяйственной продукции (<i>ОПК-3.1</i>) Навыки: - составления нормативных документов, необходимых для реализации выпускаемой продукции (<i>ОПК-3.1</i>)
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	Раздел 1. Теоретические основы метрологии. Основные понятия, связанные с объектами измерения Раздел 2. Основные положения государственной системы стандартизации Раздел 3. Сертификация, ее роль в повышении качества продукции.
Форма контроля	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – зачет, контрольная работа

Автор:

доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. биол. наук Скорбина Е.А.

Аннотация рабочей программы дисциплины

«Экология»

по программе бакалавриата

по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	Наименование направления подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
<p>Форма обучения – заочная. Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет _____3___ ЗЕТ, _____108_ час.</p>	
<p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</p>	<p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 6 ч., самостоятельная работа – 94 ч., контроль – 4ч.</p>
<p>Цель изучения дисциплины</p>	<p>Приобретение знаний основных экологических законов и закономерностей в профессиональной деятельности, получение представления об обеспечении устойчивого развития, рационального природопользования, решении глобальной проблемы – обеспечения населения экологически безопасной продукцией.</p>
<p>Место дисциплины в структуре ОП ВО</p>	<p>Учебная дисциплина Б1.О.06 «Экология» входит в обязательную часть программы бакалавриата.</p>
<p>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</p>	<p>Универсальные компетенции (УК) УК-8 - Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов УК-8.1 Анализирует факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности УК-8.2 Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, создает и поддерживает безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания: - основных законов и закономерностей сред обитания, влияния экологических и антропогенных факторов на объекты окружающей среды в рамках осуществляемой профессиональной деятельности (<i>УК-8.1</i>); - возможных угроз для жизни и здоровья человека, безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды (<i>УК-8.2</i>);</p>

	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать факторы, антропогенного воздействия на объекты окружающей среды; идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности (УК-8.2); - поддерживать безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8.2); <p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применения основных законов и закономерностей среды обитания при оценке воздействия на объекты окружающей среды; анализа данных, необходимых для идентификации опасных и вредных факторов в рамках осуществляемой профессиональной деятельности (УК-8.1); - выявления возможных угроз для жизни, здоровья человека и природной среды, обеспечения безопасных условий жизнедеятельности и устойчивого развития общества и природной среды в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8.2)
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Тема 1. Предмет, задачи и история экологии Тема 2. Основные законы и закономерности экологии Тема 3. Антропогенное воздействие на биосферу Тема 4. Основы рационального природопользования и охраны природы Тема 6. Экологические проблемы производства продукции растениеводства и животноводства Тема 7. Получение экологически безопасной продукции</p>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – зачет с оценкой</p>
<p>Автор(ы):</p>	<p>доцент кафедры экологии и ландшафтного строительства, к.б.н., С.В. Окрут</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Проектная деятельность»
по подготовке бакалавра по направлению подготовки**

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 з.е. 72 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – _ ч., в том числе практическая подготовка - _ ч. практические (лабораторные) занятия – _ ч., в том числе практическая подготовка - _ ч., самостоятельная работа – _ ч., в том числе практическая подготовка - _ ч., контроль _ ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - _ ч., практические (лабораторные) занятия – 4 ч., в том числе практическая подготовка - _ ч., самостоятельная работа – 64 ч, в том числе практическая подготовка - _ ч., контроль – ч.
Цель изучения дисциплины	формирование у студентов системного методического подхода к организации проектной работы в профессиональной деятельности, а также приобретение практических навыков разработки проекта, в том числе в проектной команде, с использованием определенных инструментов и технологий.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.07)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -	Универсальные компетенции (УК) УК-1 – Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач <i>УК-1.1</i> - Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. <i>УК-1.3</i> - Использует системный подход для решения поставленных задач. УК-2 – Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений <i>УК-2.1</i> - Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения.

	<p><i>УК-2.2</i> - Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения.</p> <p>УК-3 – Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p> <p><i>УК-3.1</i> - Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды.</p> <p><i>УК-3.2</i> - Взаимодействует с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей.</p> <p>УК-6 – Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p> <p><i>УК-6.1</i> - Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей.</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способов анализа проектной ситуации и методов проведения предпроектного исследования (УК – 1.1); - способов тестирования проектного решения с помощью методов системного анализа (УК – 1.3); - технологии целеполагания и тематизации проекта, методов определения проблемы и генерации проектных идей (УК – 2.1); - инструментов создания прототипа проектного решения с учетом имеющихся ограничений и ресурсов (УК – 2.2); - основных ролей участников проектной команды и их функций (УК – 3.1); - характеристик проектной команды, особенностей организации работы проектной команды (УК – 3.2); - основных методов и техник тайм-менеджмента проекта (УК – 6.1). <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - собирать и анализировать информацию, необходимую для разработки проекта (УК – 1.1); - оценивать проект с позиций системного подхода (УК – 1.3); - формулировать цель проекта, детализировать структуру разбиения работ по проекту (УК – 2.1); - оценивать ресурсы и ограничения проекта и планировать задачи в соответствии с этим (УК – 2.2); - управлять поведением проектной команды, распределять задачи и ответственность (УК – 3.1); - организовать коммуникации внутри команды проекта, в том числе с использованием цифровых технологий (УК –

	<p>3.2);</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее время персонала проекта (УК – 6.1). <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сбора, анализа, структурирования информации о проекте на всех этапах его разработки (УК – 1.1); - системного мышления в процессе работы над проектом (УК – 1.3); - постановки целей проекта с учетом соответствующих требований и критериев (УК – 2.1); - генерации и анализа проектных идей с целью выбора наилучшего решения (УК – 2.2); - управления сплоченностью проектной команды (УК – 3.1); - организации командной работы над проектом с использованием различных информационных и коммуникационных технологий (УК – 3.2); - оптимального использования рабочего времени в процессе реализации проекта (УК – 6.1).
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Тема 1. Общее понятие о проекте. Развитие проектной деятельности в России и за рубежом.</p> <p>Тема 2. Анализ проектной ситуации и постановка проблемы.</p> <p>Тема 3. Разработка идеи проекта. Дизайн-мышление.</p> <p>Тема 4. Стейкхолдеры проекта.</p> <p>Тема 5. Команда проекта. Развитие компетенций лидера проекта.</p> <p>Тема 6. Работа над проектным решением.</p> <p>Тема 7. Пользователи проекта.</p> <p>Тема 8. Бизнес-модель проекта.</p> <p>Тема 9. Паспорт и презентация проекта.</p>
Форма контроля	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – зачет, контрольная работа
Автор:	доцент кафедры менеджмента и управленческих технологий, к.э.н. О.С. Звягинцева

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Иностранный язык (английский)»
 по подготовке бакалавра по программе бакалавриата
 по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организации общественного питания
код	Наименование направления подготовки
	Технология организации ресторанного дела животноводства
	Профиль подготовки
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет _____ 5 ЗЕТ, 180_ час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	Заочная форма обучения: лекции – 0 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., практические (лабораторные) занятия – 12 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 159 ч, в том числе практическая подготовка - 0 ч., контроль – 9 ч.
Цель изучения дисциплины	повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования; овладение студентами необходимым и достаточным уровнем владения иностранным языком для решения социально-коммуникативных задач в различных областях профессиональной, научной, культурной и бытовой сфер деятельности, при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего обучения в магистратуре и аспирантуре и проведении научных исследований в заданной области. Понятие иноязычная коммуникативная компетенция рассматривается не как абстрактная сумма знаний, умений и навыков, а как «совокупность личных качеств студентов (ценностно-смысловых ориентаций, знаний, умений, навыков и способностей) и определяется как способность решать проблемы и самостоятельно находить ответы на вопросы, возникающие в процессе учебного, социально-культурного и профессионального или бытового общения на иностранном языке.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.08.02) «Иностранный язык» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Универсальные компетенции (УК): УК-4 - Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах). УК-4.2 - демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке.
Знания, умения и навыки, получаемые в	Знания: - понятий сущности информационно-коммуникационных технологий; (УК-4.2.) - системы поиска необходимой информации для решения

<p>процессе изучения дисциплины</p>	<p>коммуникативных задач, способов применения информационно-коммуникационных технологий при решении стандартных коммуникативных задач; (УК-4.2)</p> <ul style="list-style-type: none"> - видов официальных и неофициальных деловых писем, стилистических особенностей и требований к оформлению деловых писем; (УК-4.2.) - социокультурных различий в формате деловой корреспонденции; (УК-4.2.) <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять информационно-коммуникационные технологии для решения коммуникативных задач; (УК-4.2.) - осуществлять поиск необходимой информации для решения стандартных коммуникативных задач; (УК-4.2.) - выбирать способы решения стандартных коммуникативных задач с применением информационно-коммуникационных технологий; (УК-4.2.) - вести деловую переписку с учетом стилистических особенностей и требований к оформлению деловых писем; (УК-4.2.) - осуществлять деловую переписку, учитывая социокультурные различия в формате деловой корреспонденции; (УК-4.2.) <p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использования информационно-коммуникационных технологий; (УК-4.2.) - поиска необходимой информации для решения стандартных коммуникативных задач; (УК-4.2.) - выбора способов решения стандартных коммуникативных задач с применением информационно-коммуникационных технологий; (УК-4.2.) - ведения деловой переписки с учетом стилистических особенностей и требований к оформлению официальных и неофициальных деловых писем; (УК-4.2.) - осуществления деловой переписки с учетом социокультурных различий в формате деловой корреспонденции; (УК-4.2.) <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понятий сущности информационно-коммуникационных технологий; (УК-4.2.) - системы поиска необходимой информации для решения коммуникативных задач, способов применения информационно-коммуникационных технологий при решении стандартных коммуникативных задач; (УК-4.2.) - видов официальных и неофициальных деловых писем, стилистических особенностей и требований к оформлению деловых писем; (УК-4.2.) - социокультурных различий в формате деловой корреспонденции; (УК-4.2.) <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять информационно-коммуникационные технологии для решения коммуникативных задач; (УК-4.2.) - осуществлять поиск необходимой информации для решения стандартных коммуникативных задач; (УК-4.2.) - выбирать способы решения стандартных коммуникативных задач с применением информационно-коммуникационных технологий; (УК-
--	---

4.2.)

- вести деловую переписку с учетом стилистических особенностей и требований к оформлению деловых писем; (УК-4.2.)

- осуществлять деловую переписку, учитывая социокультурные различия в формате деловой корреспонденции; (УК-4.2.)

Навыки и/или трудовые действия:

- использования информационно-коммуникационных технологий; (УК-4.2.)

- поиска необходимой информации для решения стандартных коммуникативных задач; (УК-4.2.)

- выбора способов решения стандартных коммуникативных задач с применением информационно-коммуникационных технологий; (УК-4.2.)

- ведения деловой переписки с учетом стилистических особенностей и требований к оформлению официальных и неофициальных деловых писем; (УК-4.2.)

- осуществления деловой переписки с учетом социокультурных различий в формате деловой корреспонденции; (УК-4.2.)

Знания:

- понятий сущности информационно-коммуникационных технологий; (УК-4.2.)

- системы поиска необходимой информации для решения коммуникативных задач, способов применения информационно-коммуникационных технологий при решении стандартных коммуникативных задач; (УК-4.2.)

- видов официальных и неофициальных деловых писем, стилистических особенностей и требований к оформлению деловых писем; (УК-4.2.)

- социокультурных различий в формате деловой корреспонденции; (УК-4.2.)

Умения:

- применять информационно-коммуникационные технологии для решения коммуникативных задач; (УК-4.2.)

- осуществлять поиск необходимой информации для решения стандартных коммуникативных задач; (УК-4.2.)

- выбирать способы решения стандартных коммуникативных задач с применением информационно-коммуникационных технологий; (УК-4.2.)

- вести деловую переписку с учетом стилистических особенностей и требований к оформлению деловых писем; (УК-4.2.)

- осуществлять деловую переписку, учитывая социокультурные различия в формате деловой корреспонденции; (УК-4.2.)

Навыки и/или трудовые действия:

- использования информационно-коммуникационных технологий; (УК-4.2.)

- поиска необходимой информации для решения стандартных коммуникативных задач; (УК-4.2.)

- выбора способов решения стандартных коммуникативных задач с применением информационно-коммуникационных технологий; (УК-4.2.)

- ведения деловой переписки с учетом стилистических

	<p>особенностей и требований к оформлению официальных и неофициальных деловых писем; (УК-4.2.)</p> <p>- осуществления деловой переписки с учетом социокультурных различий в формате деловой корреспонденции; (УК-4.2)</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Тема 1. Animal husbandry</p> <p>Тема 2. Animal physiology</p> <p>Тема 3. Animal nutrition</p> <p>Тема 4. Animal feeds</p> <p>Тема 5. Animal breeding</p> <p>Тема 6. Animal ecology</p> <p>Тема 7. Veterinary science</p>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 - экзамен</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Иностранный язык(немецкий)»
 по подготовке бакалавра по программе бакалавриата
 по направлению подготовки

19.03.04	<u>Технология продукции и организация общественного питания</u>
код	Наименование направления подготовки
	<u>Технология организации ресторанного дела</u>
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет _____ 5_ ЗЕТ, _180 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	Заочная форма обучения: лекции – 0 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., практические (лабораторные) занятия – 12 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 159 ч, в том числе практическая подготовка - 0 ч., контроль – 9 ч.
Цель изучения дисциплины	Повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, овладение студентами необходимым и достаточным уровнем владения иностранным языком для решения социально-коммуникативных задач в различных областях профессиональной, научной, культурной и бытовой сфер деятельности, при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего обучения в магистратуре и аспирантуре и проведении научных исследований в заданной области. Понятие иноязычная коммуникативная компетенция рассматривается не как абстрактная сумма знаний, умений и навыков, а как «совокупность личных качеств студентов (ценностно-смысловых ориентаций, знаний, умений, навыков и способностей) и определяется как способность решать проблемы и самостоятельно находить ответы на вопросы, возникающие в процессе учебного, социально-культурного и профессионального или бытового общения на иностранном языке.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.08.02) «Иностранный язык» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Универсальные компетенции (УК): УК-4 - Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах). УК-4.2 - демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке.
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе	Знания:

<p>изучения дисциплины</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понятий сущности информационно-коммуникационных технологий; (УК-4.2.) - системы поиска необходимой информации для решения коммуникативных задач, способов применения информационно-коммуникационных технологий при решении стандартных коммуникативных задач; (УК-4.2) - видов официальных и неофициальных деловых писем, стилистических особенностей и требований к оформлению деловых писем; (УК-4.2.) - социокультурных различий в формате деловой корреспонденции; (УК-4.2.) <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять информационно-коммуникационные технологии для решения коммуникативных задач; (УК-4.2.) - осуществлять поиск необходимой информации для решения стандартных коммуникативных задач; (УК-4.2.) - выбирать способы решения стандартных коммуникативных задач с применением информационно-коммуникационных технологий; (УК-4.2.) - вести деловую переписку с учетом стилистических особенностей и требований к оформлению деловых писем; (УК-4.2.) - осуществлять деловую переписку, учитывая социокультурные различия в формате деловой корреспонденции; (УК-4.2.) <p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использования информационно-коммуникационных технологий; (УК-4.2.) - поиска необходимой информации для решения стандартных коммуникативных задач; (УК-4.2.) - выбора способов решения стандартных коммуникативных задач с применением информационно-коммуникационных технологий; (УК-4.2.) - ведения деловой переписки с учетом стилистических особенностей и требований к оформлению официальных и неофициальных деловых писем; (УК-4.2.) - осуществления деловой переписки с учетом социокультурных различий в формате деловой корреспонденции; (УК-4.2)
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Тема 1 «Ich bin Student» Тема 2 «Jeder Fachmann braucht Fremdsprachen» Тема 3 «Ausbildung und Forschung» Тема 4 «Allgemeines über Deutschland» Тема 5. «Die landwirtschaftliche Berufsausbildung in Deutschland» Тема 6. «Boden als Grundlage der landwirtschaftlichen</p>

	Produktion» Тема 7. «Landwirtschaft und Naturschutz.
Форма контроля	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 1_ – контрольная работа, экзамен.
Автор:	зав.кафедрой иностранных языков, кандидат психологических наук, доцент О.А. Чуднова

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Культура речи и деловое общение»
 по программе бакалавриата
 по направлению подготовки

19.03.04	<u>Технология продукции и организация общественного питания</u>
код	Наименование направления подготовки
	<u>Технология организации ресторанного дела</u>
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 23.е., 72 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., практические (лабораторные) занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка- 0 ч., самостоятельная работа – 58 ч, в том числе практическая подготовка - 0 ч., контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> – овладение нормами современного русского литературного языка и культуры речи, основными принципами построения монологических текстов и диалогов; – формирование представления о языке как о знаковой системе, служащей основным средством человеческого общения, о литературном языке как нормированной разновидности общенародного языка; – формирование умения в использовании вербальных и невербальных стратегий для адекватной репрезентации замысла и содержания публичной речи (стратегическая компетенция); – формирование умения в использовании языка в определенных функциональных целях в зависимости от особенностей социального и профессионального взаимодействия: от ситуации, статуса собеседников и адресата речи и других факторов, относящихся к прагматике речевого общения (прагматическая компетенция); – формирование умения использовать и преобразовывать языковые формы в соответствии с социальными и культурными параметрами взаимодействия в сфере профессиональной коммуникации (социолингвистическая компетенция).
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.08.03) «Культура речи и деловое общение» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Универсальные компетенции (УК): УК-4 – Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке(ах) <i>УК-4.1 - демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке</i>

	<p><i>УК-4.2 - демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке.</i></p> <p>УК-5 – Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.</p> <p><i>УК-5.2 - интерпретирует проблемы современности с позиций этики и философских знаний.</i></p> <p>Общепрофессиональные компетенции (ОПК): нет.</p> <p>Профессиональные компетенции (ПК): нет.</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • особенности стиля делового общения (УК-4.1); • информационно коммуникационных технологий, используемых при поиске необходимой информации (УК-4.1); • особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурных различий в формате корреспонденции (УК-4.1); • принципов ведения устных деловых переговоров (УК-4.1); • основных ресурсов, с помощью которых можно эффективно восполнить имеющиеся пробелы в коммуникативной компетенции (УК-4.2); • видов официальных и неофициальных деловых писем, стилистических особенностей и требований к оформлению деловых писем (УК-4.2); • социокультурных различий в формате деловой корреспонденции (УК-4.2); • понятия и структуру диалогического общения, академической коммуникации; (УК-5.2) • понятия и содержание процесса слушания в коммуникативном взаимодействии; (УК-5.2) • способы адаптации речи и языка жестов к ситуациям взаимодействия, проявления уважения к высказыванию других по содержанию и форме изложения, сущности аргументированной и конструктивной критики (УК-5.2). <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • выбирать на государственном языке коммуникативно приемлемые стили делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами (УК-4.1); • использовать информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач (УК-4.1); • вести деловую переписку (УК-4.1); • коммуникативно и культурно приемлемо вести устные деловые разговоры (УК-4.1); • вести деловую переписку с учетом стилистических особенностей и требований к оформлению деловых писем; (УК-4.2) - осуществлять деловую переписку, учитывая социокультурные различия в формате деловой

	<p>корреспонденции (УК-4.2);</p> <ul style="list-style-type: none"> • организовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения; (УК-5.2) • внимательно слушать и понимать суть идей других; (УК-5.2) • уважать высказывания других; (УК-5.2) • критиковать аргументированно и конструктивно; (УК-5.2) • адаптировать речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия (УК-5.2). <p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> • владения вербальными и невербальными средствами взаимодействия с партнерами (УК-4.1); - ведения деловой переписки и деловых переговоров (УК-4.1); • ведения деловой переписки с учетом стилистических особенностей и требований к оформлению официальных и неофициальных деловых писем (УК-4.2); • осуществления деловой переписки с учетом социокультурных различий в формате деловой корреспонденции (УК-4.2); • организации диалогического общения для сотрудничества в академической коммуникации общения; (УК-5.2) • слушания и понимания идей других; (УК-5.2) • проявления уважения к высказываниям других; (УК-5.2) • критики, не задевая чувств других; (УК-5.2) • адаптации речи и языка жестов к ситуациям взаимодействия (УК-5.2).
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Раздел 1. Современный русский литературный язык как основа профессиональной коммуникации</p> <p>Тема 1. Сведения о современном русском литературном языке как основе культуры деловой речи</p> <p>Тема 2. Функционально-стилевая дифференциация современного русского литературного языка</p> <p>Тема 3. Аспекты литературного языка как основа профессиональной речи</p> <p>Раздел 2. Устная форма конструктивного делового общения</p> <p>Тема 4. Основные принципы успешного речевого взаимодействия</p> <p>Тема 5. Виды и способы речевого взаимодействия: техники диалога и основы полемического мастерства</p> <p>Тема 6. Невербальные и неречевые виды деятельности в устном общении</p> <p>Раздел 3. Ораторская речь</p> <p>Тема 7. Публичная речь в деловом общении</p> <p>Тема 8. Основы ораторского мастерства</p> <p>Раздел 4. Письменная форма делового общения</p> <p>Тема 9. Особенности письменной коммуникации в деловой сфере</p>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Заочная форма обучения: курс 1_ – зачет, контрольная работа.</u></p>

«Информационные технологии»
по программе бакалавриата
по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	Наименование направления подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	Заочная форма обучения: лекции – 4 ч.; лабораторные занятия – 6 ч.; самостоятельная работа – 94 ч.; контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	Формирование у обучающихся теоретических основ и практических навыков в области информационных технологий, позволяющих профессионально ориентироваться в быстро меняющейся информационной сфере; ознакомление будущих бакалавров с современными информационными технологиями, используемыми на предприятиях общественного питания. Развитие у обучающихся способностей и умений осознано применять инструментальные средства информационных технологий для решения задач в профессиональной сфере.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.О.09.01 «Информационные технологии» является дисциплиной части модуля Б1.О.09 «Информационно-коммуникационные технологии и моделирование»
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Универсальные компетенции (УК): УК-3 - Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде <i>УК-3.2 - взаимодействует с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей.</i> Общепрофессиональные компетенции (ОПК): ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач <i>ОПК-1.1 - способен использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии.</i> <i>ОПК-1.2 - способен использовать ИКТ для совместной (командной) работы и общения, создания и редактирования нового контента, решения концептуальных, технических и практических проблем.</i> <i>ОПК-1.3 - использование облачных сервисов для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и</i>

	анализа данных, информации и цифрового контента (Google Drive, Dropbox, Яндекс Диск).
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных понятий, категорий, инструментов, используемых в поведении и взаимодействии с членами команды (УК -3.2); - способов, методов и технологий использования современных технических средств и информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач (ОПК-1.1); - основных методов и подходов использования ИКТ для совместной (командной) работы и общения, создания и редактирования нового контента, решения концептуальных, технических и практических проблем (ОПК-1.2); - особенностей использование облачных сервисов для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента (Google Drive, Dropbox, Яндекс Диск) (ОПК-1.3). <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устанавливать и поддерживать деловые контакты, связи, отношения, коммуникации и взаимодействовать с членами команды используя различные цифровые средства (УК -3.2); - применять и использовать современные технические средства и информационные технологии для решения аналитических и исследовательских задач (ОПК-1.1); - получать, интерпретировать и использовать ИКТ для совместной (командной) работы и общения, создания и редактирования нового контента, решения концептуальных, технических и практических проблем (ОПК-1.2); - анализировать, выявлять тенденции изменения и использовать облачные сервисы для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента (Google Drive, Dropbox, Яндекс Диск) (ОПК-1.3). <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимания особенностей поведения и взаимодействия с членами команды, используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей (УК -3.2); - оценивания качества, достаточности и надежности использования современных технических средств и информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач (ОПК-1.1); - выработки способов решения использования ИКТ для совместной (командной) работы и общения, создания и редактирования нового контента, решения концептуальных, технических и практических проблем (ОПК-1.2); - систематизации, обработки, использования и применения облачных сервисов для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента (Google Drive, Dropbox,

	Яндекс Диск) (ОПК-1.3).
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	Раздел 1. Современные технические средства реализации информационных процессов в профессиональной деятельности. Раздел 2. Инструментальная база информационных технологий. Раздел 3. Новые информационные технологии для решения задач в профессиональной сфере. Раздел 4. Информационно-поисковые системы в Интернете.
Форма контроля	заочная форма обучения; 1 курс – зачет, контрольная работа
Автор:	доцент кафедры информационных систем, к.э.н. доцент Кузьменко И.П.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Цифровые технологии в профессиональной сфере»**
по программе бакалавриата
по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	Наименование направления подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 5 ЗЕТ, 180 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	Заочная форма обучения: лекции – 6 ч.; практические занятия – 12 ч.; самостоятельная работа – 126 ч.; контроль – 36 ч.
Цель изучения дисциплины	Формирование у обучающихся теоретических основ и практических навыков в области цифровых технологий, позволяющих профессионально ориентироваться в быстро меняющейся информационной сфере; ознакомление будущих бакалавров с современными цифровыми технологиями, используемыми в профессиональной сфере. Развитие у обучающихся способностей и умений осознано применять инструментальные средства цифровых технологий для решения задач в профессиональной сфере.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.О.09.02 «Цифровые технологии в профессиональной сфере» является дисциплиной части модуля Б1.О.09 «Информационно-коммуникационные технологии и моделирование»
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Универсальные компетенции (УК): УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений <i>УК-2.3</i> - оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач. УК-3 - Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде <i>УК-3.2</i> - взаимодействует с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей. Общепрофессиональные компетенции (ОПК): ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных

	<p>информационных технологий и использовать их для решения задач</p> <p><i>ОПК-1.1</i> - способен использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии.</p> <p><i>ОПК-1.2</i> - способен использовать ИКТ для совместной (командной) работы и общения, создания и редактирования нового контента, решения концептуальных, технических и практических проблем.</p> <p><i>ОПК-1.3</i> - использование облачных сервисов для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента (Google Drive, Dropbox, Яндекс Диск).</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ключевых направлений оценивания решений поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач (<i>УК-2.3</i>); - основных понятий, категорий, инструментов, используемых в поведении и взаимодействии с членами команды (<i>УК -3.2</i>); - способов, методов и технологий использования современных технических средств и информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач (<i>ОПК-1.1</i>); - основных методов и подходов использования ИКТ для совместной (командной) работы и общения, создания и редактирования нового контента, решения концептуальных, технических и практических проблем (<i>ОПК-1.2</i>); - особенностей использование облачных сервисов для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента (Google Drive, Dropbox, Яндекс Диск) (<i>ОПК-1.3</i>). <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - абстрактно мыслить и оценивать решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач (<i>УК-2.3</i>); - устанавливать и поддерживать деловые контакты, связи, отношения, коммуникации и взаимодействовать с членами команды используя различные цифровые средства (<i>УК -3.2</i>); - применять и использовать современные технические средства и информационные технологии для решения аналитических и исследовательских задач (<i>ОПК-1.1</i>); - получать, интерпретировать и использовать ИКТ для совместной (командной) работы и общения, создания и редактирования нового контента, решения концептуальных, технических и практических проблем (<i>ОПК-1.2</i>); - анализировать, выявлять тенденции изменения и использовать облачные сервисы для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных,

	<p>информации и цифрового контента (Google Drive, Dropbox, Яндекс Диск) (ОПК-1.3).</p> <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способности оценивания решений поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач (УК-2.3); - понимания особенностей поведения и взаимодействия с членами команды, используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей (УК -3.2); - оценивания качества, достаточности и надежности использования современных технических средств и информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач (ОПК-1.1); - выработки способов решения использования ИКТ для совместной (командной) работы и общения, создания и редактирования нового контента, решения концептуальных, технических и практических проблем (ОПК-1.2); - систематизации, обработки, использования и применения облачных сервисов для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента (Google Drive, Dropbox, Яндекс Диск) (ОПК-1.3).
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Раздел 1. Понятие цифровых технологий и информационного сервиса.</p> <p>Раздел 2. Автоматизированная обработка цифровой информации: основные понятия и технология.</p> <p>Раздел 3. Инструментальная база цифровых технологий и модели управления данными в пищевых отраслях.</p> <p>Раздел 4. Применение цифровых технологии для решения задач в профессиональной сфере.</p> <p>Раздел 5. Электронные коммуникации в профессиональной сфере.</p>
Форма контроля	<u>заочная форма обучения:</u> 2 курс – экзамен, контрольная работа
Автор:	доцент кафедры информационных систем, к.э.н. доцент Кузьменко И.П.

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Экономика»
 по программе бакалавриата
 по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	Наименование направления подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 часа.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч. практические (лабораторные) занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч., самостоятельная работа – 94 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч., контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	освоение студентами теоретических знаний современной экономики как науки, ее принципов, основных этапов развития, механизма и законов функционирования рыночной экономики на микро- и макроуровнях хозяйственной системы общества в условиях ограниченности ресурсов
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.О.10.01 «Экономика» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Универсальные компетенции (УК) УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений УК-2.1 Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения. УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности УК-10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике УК-10.2 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски

<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – базовых способов определения цели проекта и формулирования совокупности задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определения связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения. (УК-2.1). – базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, целей и форм участия государства в экономике (УК-10.1). – методов личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски (УК-10.2). <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять способы определения цели проекта и формулирования совокупности задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определения связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения. применять базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства (УК-2.1). – применять базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, определять цели и формы участия государства в экономике (УК-10.1). – применять методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски (УК-10.2). <p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> – владения определения цели проекта и формулирования совокупности задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определения связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения(УК-2.1). – применения базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, определения целей и форм участия государства в экономике (УК-10.1). – применения методов личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски (УК-10.2).
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Раздел 1. Введение в экономическую теорию Тема 1.1 Предмет и метод экономической теории Тема 1.2 Основы общественного производства Тема 1.3 Рынок и рыночный механизм функционирования экономики</p>

	<p>Тема 1.4 Теория рыночного ценообразования: спрос, предложение и рыночное равновесие</p> <p>Раздел 2. Микроэкономика</p> <p>Тема 2.1 Издержки производства и прибыль предприятия</p> <p>Тема 2.2 Конкуренция и основные виды рыночных структур</p> <p>Тема 2.3 Факторные рынки. Факторы производственной деятельности предприятия</p> <p>Раздел 3. Макроэкономика</p> <p>Тема 3.1 Национальная экономика и основные макроэкономические показатели Общественное воспроизводство и экономический рост</p> <p>Тема 3.2 Макроэкономическая нестабильность: инфляция и безработица</p> <p>Тема 3.3 Государственная макроэкономическая политика. Бюджетно-налоговая политика. Кредитно-денежная политика государства.</p>
Форма контроля	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – зачет контрольная работа.
Автор:	Пономаренко М. В., к.э.н., доцент кафедры экономической теории, маркетинга и агроэкономики

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Менеджмент»
 по подготовке бакалавра
 по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 з.е. 72 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – _ ч., в том числе практическая подготовка - _ ч., практические (лабораторные) занятия – _ ч., в том числе практическая подготовка - _ ч., самостоятельная работа – _ ч., в том числе практическая подготовка - _ ч., контроль _ ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - _ ч., практические (лабораторные) занятия – 4 ч., в том числе практическая подготовка - _ ч., самостоятельная работа – 64 ч, в том числе практическая подготовка - _ ч., контроль – ч.</p>
Цель изучения дисциплины	формирование научного представления об управлении как виде профессиональной деятельности; освоение студентами общетеоретических положений управления социально-экономическими системами; овладение умениями и навыками практического решения управленческих проблем; изучение мирового опыта менеджмента в сервисе, а также особенностей российского менеджмента.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.10.02)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -	<p>Универсальные компетенции (УК)</p> <p>УК-2 – Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p><i>УК-2.1</i> - Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения.</p> <p><i>УК-2.2</i> - Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения.</p> <p>УК-6 – Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p> <p><i>УК-6.1</i> - Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов,</p>

	<p>при достижении поставленных целей. УК-6.2 - Реализует намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда на основе принципов образования в течении всей жизни.</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методов, функций менеджмента, необходимых для постановки целей и задач проекта (УК – 2.1); - инструментов решения задач управления проектом (УК – 2.2); - основных методов и техник тайм-менеджмента проекта (УК – 6.1); - способов определения средств и возможностей для реализации поставленных целей (УК – 6.2). <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формулировать цель деятельности, строить дерево задач (УК – 2.1); - оценивать имеющиеся ресурсы и условия деятельности с учетом результатов планирования (УК – 2.2); - организовать рабочее время персонала (УК – 6.1); - выявлять способности и личный потенциал участников деятельности с учетом временной перспективы (УК – 6.2). <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - постановки целей с использованием SMART-критериев и других показателей эффективности (УК – 2.1); - поиска и принятия управленческих решений с учетом имеющихся ресурсов, и ограничений (УК – 2.2); - оптимального использования рабочего времени в процессе профессиональной деятельности (УК – 6.1); - реализации поставленной цели с использованием потенциала личностного и карьерного развития (УК – 6.2).
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Тема 1. Развитие управленческой мысли Тема 2. Методы менеджмента Тема 3. Функции менеджмента Тема 4. Основы самоменеджмента Тема 5. Разработка и принятие управленческих решений Тема 6. Руководство. Власть. Лидерство Тема 7. Кросс-культурный менеджмент Тема 8. Стратегический менеджмент Тема 9. Менеджмент персонала</p>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> <u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – зачет, контрольная работа</p>
<p>Автор:</p>	<p>доцент кафедры менеджмента и управленческих технологий, к.э.н. О.С. Звягинцева</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Экономика и организация производства продуктов питания»
 по программе бакалавриата
 по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	Наименование направления подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 часа.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч. практические (лабораторные) занятия – 8 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч., самостоятельная работа – 96 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч., контроль – 36 ч.
Цель изучения дисциплины	приобретение студентами комплексных знаний о принципах и закономерностях экономической и производственно-финансовой деятельности предприятий общественного питания в современных условиях и направлено на овладение знаниями, методах планирования и управления их деятельностью в целях повышения эффективности их функционирования.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.О.10.03 «Экономика» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Универсальные компетенции (УК) УК 10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности УК-10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике УК-10.2 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: – базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, целей и форм участия государства в экономике (УК-10.1). – методов личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом),

	<p>контролирует собственные экономические и финансовые риски (УК-10.2).</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, определять цели и формы участия государства в экономике (УК-10.1). – применять методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски (УК-10.2). <p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применения базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, определения целей и форм участия государства в экономике (УК-10.1). – применения методов личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски (УК-10.2).
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Тема 1. Функции предприятий общественного питания</p> <p>Тема 2. Значение планирования производственно-финансовой деятельности</p> <p>Тема 3. Сущность и назначение экономического анализа на предприятиях</p> <p>Тема 4. Изучение и прогнозирование потребительского спроса на услуги предприятия общественного питания</p> <p>Тема 5. Основные направления экономического анализа розничного товарооборота предприятия общественного питания</p> <p>Тема 6. Издержки производства и обращения. Расчёт минимального объёма товарооборота, необходимого для безубыточной работы предприятия</p> <p>Тема 7. Планирование общего объёма розничного товарооборота</p> <p>Тема 8. Источники формирования и методы экономического анализа валового дохода</p> <p>Тема 9. Экономическое содержание прибыли предприятия</p>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – экзамен</p>
<p>Автор:</p>	<p>Пономаренко М. В., к.э.н., доцент кафедры экономической теории, маркетинга и агроэкономики</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Математика»**

по программе бакалавриата по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	Наименование направления подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 6 ЗЕТ, 216 часа.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	Заочная форма обучения: Заочная форма обучения: лекции – 8 ч., практические занятия – 14 ч., самостоятельная работа – 185 ч., контроль – 9 ч.
Цель изучения дисциплины	формирование у студентов знаний базовых положений фундаментальных разделов математики в объеме, необходимом для решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата (Б1.О.11.01)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Универсальные компетенции (УК) УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач УК 1.3 Использует системный подход для решения поставленных задач Общепрофессиональные компетенции (ОПК) ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности ОПК 2.1 Идентифицирует области естественных наук, математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности ОПК 2.2 Применяет методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проводит эксперименты по заданной методике и анализирует их результаты
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - системный подход для решения поставленных задач (УК 1.3); - математические методы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности (ОПК 2.1); - особенности применения методов теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений (ОПК 2.2) Умения: - применять системный подход для решения поставленных задач (УК 1.3);

	<ul style="list-style-type: none"> - применять математические методы для решения проблемных задач, возникающих в ходе профессиональной деятельности (ОПК 2.1); - проводить эксперименты методами теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений и анализировать их результаты (ОПК 2.2) <p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> – математическими основами осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации (УК 1.3); – математическим аппаратом поиска решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности (ОПК 2.1); – методами теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений (ОПК 2.2)
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Раздел 1. Элементы линейной алгебры и аналитической геометрии</p> <p>Раздел 2. Математический анализ</p> <p>Раздел 3. Элементы математической статистики</p>
Форма контроля	Заочная форма обучения: курс 1 – экзамен, контрольная работа
Автор:	доцент кафедры математики, к.п.н. В.А. Жукова

Аннотация рабочей программы дисциплины

«Физика»

по программе бакалавриата

по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	Наименование направления подготовки
	Технология организации общественного питания
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 6 ЗЕТ, 216 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	Заочная форма обучения: лекции – 4ч., практические (лабораторные) занятия – 10 ч., самостоятельная работа – 193 ч. контроль – 9 ч.
Цель изучения дисциплины	Формирование знаний о фундаментальных законах классической и современной физики. Овладение умениями проводить наблюдения природных явлений, описывать и обобщать результаты наблюдений, использовать простые измерительные приборы. Формирование навыков применения в профессиональной деятельности физических методов измерений и исследований.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.О.11.02 «Физика» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Общепрофессиональные компетенции (ОПК): ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности ОПК-2.1 Идентифицирует области естественных наук, математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности ОПК-2.2 Применяет методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проводит эксперименты по заданной методике и анализирует их результаты
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - фундаментальные понятия и основные законы классической и современной физики (ОПК-2.1); - методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений (ОПК-2.2) Умения: - применять полученные знания по физике при изучении других дисциплин (ОПК-2.1); - применять методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений (ОПК-2.2)

	<p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выделять конкретное физическое содержание в прикладных задачах профессиональной деятельности (ОПК-2.1); - проводить эксперименты по заданной методике и анализировать их результаты (ОПК-2.2)
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Раздел 1 Механика. Молекулярная физика. Термодинамика</p> <p>Раздел 2 Электродинамика. Оптика. Атомная и ядерная физика.</p>
Форма контроля	<p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – контрольная работа, экзамен</p>
Автор(ы):	<p>К.п.н. Боголюбова И.А.</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины

«Биохимия»

по программе бакалавриата

по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 7з.е.252 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 6 ч., в том числе практическая подготовка - 2 ч., практические занятия – 12 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., самостоятельная работа – 225 ч, контроль – 9 ч.
Цель изучения дисциплины	Приобретение студентами комплексных знаний в области базовых биохимических знаний для изучения всех последующих общих химических и специальных дисциплин, необходимых для подготовки бакалавров, понимание современных представлений о строении и свойствах веществ, являющихся основой пищевого и промышленного сырья, понимание основ биохимических методов анализа, овладение методами, используемыми в товароведении при оценке показателей качества продукции и проведении товарной экспертизы.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.11.03)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Общепрофессиональные компетенции (ОПК) ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности. <i>ОПК-2.1 Идентифицирует области естественных наук, математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности</i>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - Д/01.6 Зн.12 Виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование (ОПК – 2.1). Умения: - Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с

	<p>регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности (ОПК – 2.1);</p> <p>Навыки:</p> <p>- Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции (ОПК – 2.1).</p>
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Белки. Химический состав. Структура белков. Свойства белков. Классификация белков 2. Ферменты. Химическая природа ферментов. Общие представления о механизме действия ферментов. Свойства, номенклатура и классификация ферментов 3. Витамины. Классификация витаминов. Физиологическая роль витаминов. Авитаминозы 4. Нуклеиновые кислоты. Характеристика нуклеиновых кислот. Строение и свойства ДНК и РНК 5. Липиды. Жиры. Воска. Фосфолипиды 6. Углеводы. Строение и свойства углеводов, классификация
Форма контроля	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – экзамен, контрольная работа
Автор:	профессор кафедры ТПиПСХП, д.б.н С. Н. Шлыков

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Органическая химия»
 по программе бакалавриата
 по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
<i>Код</i>	<i>направление подготовки</i>
	«Технология организации ресторанного дела».
	<i>профиль подготовки</i>

Форма обучения – заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 6 ЗЕТ, 216 час

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	<u>Заочная форма обучения:</u> Лекции – 6 ч., практические занятия – 12 ч., самостоятельная работа – 189 ч., контроль- 9 ч.
Цель изучения дисциплины	Формирование у обучающихся основных понятий, знаний и умений по органической химии, аналитическим приемам при работе с органическими веществами. Дисциплина призвана обучить будущего бакалавра методике и приемам работы, используемым в органической химии, основам идентификации органических веществ; овладеть знаниями и навыками по синтезу органических соединений.
Место дисциплины в структуре ОПОП ВО	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.11.04)
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	Общепрофессиональные компетенции (ОПК): ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности ОПК 2.1 Идентифицирует области естественных наук, математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - теоретические положения органической химии; основы современной теории строения органических соединений; особенности строения и свойств различных классов органических веществ; - основы практикума по органической химии с использованием специализированного оборудования для проведения экспериментальных исследований для идентификации органических веществ Умения: - выполнять химический анализ с соблюдением правил техники безопасности для решения задач профессиональной деятельности - проводить сравнительный анализ с использованием специализированного оборудования, позволяющий найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности

	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методиками расчета метрологических характеристик анализа с интерпретацией полученных результатов для решения задач профессиональной деятельности; - навыками работы с химическими реактивами, посудой и специализированным оборудованием позволяющими найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки и темы)</p>	<p>Раздел 1. Углеводороды Тема 1. Основные понятия органической химии. Алканы. Тема 2. Алкены. Алкины. Тема 3. Ароматические углеводороды. Раздел 2. Кислородсодержащие органические соединения Тема 1. Спирты. Фенолы. Тема 2. Альдегиды. Кетоны. Тема 3. Карбоновые кислоты. Жиры. Раздел 3. Углеводы Тема 1. Углеводы. Моносахариды. Тема 2. Дисахариды. Полисахариды. Раздел 4. Азотсодержащие органические соединения Тема 1. Амины. Аминокислоты. Тема 2. Белки.</p>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Заочная форма обучения:</u> 1 курс – экзамен, контрольная работа</p>
<p>Автор</p>	<p><u>Пашкова Е.В., к.т.н., доцент кафедры химии и защиты растений</u></p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Неорганическая химия»
 по программе бакалавриата
 по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
<i>Код</i>	<i>направление подготовки</i>
	«Технология организации ресторанного дела».
	<i>профиль подготовки</i>

Форма обучения – заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 5 ЗЕТ, 180 час

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	<u>Заочная форма обучения:</u> Лекции – 6 ч., практические занятия – 12 ч., самостоятельная работа – 153 ч., контроль- 9 ч.
Цель изучения дисциплины	Формирование основ научного мировоззрения, получения системных знаний в области теоретических основ химии, способствующих усвоению профилирующих дисциплин, а в практическом плане обеспечивающих понимание химических аспектов мероприятий при проведении профессиональной деятельности.
Место дисциплины в структуре ОПОП ВО	Дисциплина Б1.О.11.05 «Неорганическая химия» к относится к циклу Б.1. базовая часть образовательной программы.
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	Общепрофессиональные компетенции (ОПК): ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности ОПК 2.1 Идентифицирует области естественных наук, математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	В результате освоения дисциплины обучающийся должен: Знания: - основные понятия и законы химии, закономерности реакционной способности веществ, закономерности протекания химических реакций и химическое равновесие, свойства растворов, теорию электролитической диссоциации, гидролиза солей; - основы практикума по неорганической химии с использованием специализированного оборудования для проведения экспериментальных исследований для идентификации неорганических веществ Умения: - выполнять химический анализ с соблюдением правил техники безопасности для решения задач профессиональной деятельности - проводить сравнительный анализ неорганических

	<p>веществ с использованием специализированного оборудования, позволяющий найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методиками расчета метрологических характеристик анализа с интерпретацией полученных результатов для решения задач профессиональной деятельности; - навыками работы с химическими реактивами, посудой и специализированным оборудованием позволяющими найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки и темы)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основные понятия химии. Классы неорганических соединений. 2. Реакционная способность веществ: основные законы химии, строение вещества: строение атома, периодический закон и периодическая система элементов, химическая связь, окислительно-восстановительные реакции. 3. Химическая термодинамика и кинетика: энергетика химических процессов, химическая кинетика, химическое равновесие. 4. Химические системы: общая характеристика растворов, способы выражения концентрации растворов, водородный показатель, ТЭД, гидролиз, электролиз. 5. Химия элементов.
Форма контроля	<u>Заочная форма обучения:</u> 1 курс – экзамен, контрольная работа
Автор:	<u>Пашкова Е.В., к.т.н., доцент кафедры химии и защиты растений</u>

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Аналитическая химия и физико-химические методы анализа»
 по подготовке бакалавра по программе бакалавриата
 по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 7 з.е.252 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	Заочная форма обучения: лекции – 6 ч., лабораторные занятия – 12 ч., самостоятельная работа – 225 ч., контроль – 9 ч.
Цель изучения дисциплины	Формирование основ научного мировоззрения, служит фундаментом общетехнической эрудиции; изучение теоретическим и практическим основам химических, физико-химических и физических методов количественного анализа, и идентификации веществ; изучение основ аналитической химии с целью применения их при изучении последующих химических дисциплин и практической деятельности; формирование у студентов специального типа аналитического мышления; осознание роли аналитической химии в процессе охраны окружающей среды; привить навыки выполнения основных операций при проведении химического эксперимента, способствующие выработке первичных профессиональных умений.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в обязательную часть образовательной программы, модуль «Естественнонаучная подготовка» (Б1.О.11).
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Общепрофессиональные компетенции (ОПК) ОПК -2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности. <i>ОПК-2.1</i> - Идентифицирует области естественных наук, математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности.
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - основных понятий и законов химии, основных закономерностей химических превращений, свойств растворов задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. (ОПК 2.1). Умения: - идентифицировать области естественных наук, математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности. (ОПК 2.1).

	<p>Навыки:</p> <p>- обладать способностью идентифицировать области естественных наук, математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности. (ОПК 2.1).</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Тема 1. Введение в аналитическую химию. Тема 2. Классификация катионов и анионов. Тема 3. Метрологические основы аналитической химии. Тема 4. Титриметрический метод анализа. Тема 5. Гравиметрический метод анализа. Тема 6. Физико- химические методы анализа. Тема 7. Анализ конкретных объектов. Тема 8. Биологические методы анализа.</p>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – экзамен, контрольная работа</p>
<p>Автор:</p>	<p>доцент кафедры химии и защиты растений, к.б.н. Е.В. Волосова</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Пищевая химия»
 по подготовке бакалавра по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 з.е.144 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 10 ч., самостоятельная работа – 126 ч, контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	овладение основных знаний в области химического состава сырья, изучения основных химических процессов, протекающих в сырье при переработке, основных факторах, влияющих на протекание этих процессов
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в обязательную часть (Б1.О.11.07)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Общепрофессиональные (ОПК): ОПК-2 - Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности <i>ОПК-2.1</i> - Идентифицирует области естественных наук, математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности <i>ОПК-2.3</i> - Использует знания в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - основных химических процессов протекающих в сырье при переработке (<i>ОПК-2.1</i>) - химического состава сырья (<i>ОПК-2.3</i>) Умения: - соблюдать условия технологического процесса производства продуктов питания, требований нормативной документации (<i>ОПК-2.1</i>) - оценивать химическими способами качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса (<i>ОПК-2.3</i>) Навыки: - владения методами прогнозирования химических изменений свойств сырья в процессе кулинарной обработки (<i>ОПК-2.1</i>) - владения методами оценки и контроля качества продукции (<i>ОПК-2.3</i>)
Краткая характеристика	Раздел 1. Введение в химию пищевых веществ и питание

учебной дисциплины (основные разделы и темы)	человека Раздел 2. Белковые вещества Раздел 3. Углеводы и липиды
Форма контроля	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – зачет с оценкой, контрольная работа
Автор:	доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. биол. наук Скорбина Е.А.

Финансовая грамотность

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Этика профессиональной деятельности»
 по подготовке бакалавра
 по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 з.е. 72 часа.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 6 ч., самостоятельная работа – 62 ч
Цель изучения дисциплины	Формирование коммуникативной компетенции и навыков вербального и невербального взаимодействия.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в обязательную часть (Б1.О.13)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -	Универсальные компетенции (УК) УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах УК-5.2 Интерпретирует проблемы современности с позиций этики и философских знаний
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - Основные роли в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды (УК-3.1) - Основные проблемы современности с позиций этики и философских знаний (УК-5.2) Умения: - Определять свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды (УК-3.1) - Определять проблемы современности с позиций этики и философских знаний (УК-5.2) Навыки: - Определения своей роли в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды (УК-3.1) - Решения проблемы современности с позиций этики и философских знаний (УК-5.2)

<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Раздел 1. Профессиональная этика Тема 1. Нормы и правила современного этикета. Деловой этикет. Основные нормы и правила современного этикета: нравственные (предупредительная забота, уважение, защита и др.), эстетические (красота, изящество форм поведения и т.д.). Социальные, национальные, возрастные особенности этикета. Тема 2. Профессиональный и речевой этикет: понятие, современные требования, задачи, значение. Искусство общения и культура речи. Деловой этикет: понятие, функции, правила, задачи, приемы. Национальные особенности делового этикета.</p>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – экзамен, контрольная работа</p>
<p>Автор:</p>	<p>доцент кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции, к.т.н. И.А. Трубина</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Технология продукции общественного питания»
 по подготовке бакалавра
 по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 9 з.е.324 часа.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 10 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические занятия – 16 ч., в том числе практическая подготовка – 8 ч., самостоятельная работа –285 ч, в том числе практическая подготовка – 130 ч., контроль – 13 ч.
Цель изучения дисциплины	Вооружить систематизированными знаниями научных основ организации процесса приготовления пищи, практическими навыками и умениями, пониманием необходимости в организации и ведении технологических процессов сервиса с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в обязательную часть (Б1.О.14.01)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -	<p>Общепрофессиональные компетенции (ОПК) ОПК – 4 – Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания ОПК – 4.1 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания</p> <p>Профессиональные компетенции (ПК) ПК – 1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК – 1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Основных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания (ОПК 4.1) - Специализированного программного обеспечения и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1) <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания (ОПК 4.1)

	<p>- Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений (ПК–1.1)</p> <p>Навыки:</p> <p>- Разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания (ОПК 4.1)</p> <p>- Учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам (ПК–1.1)</p>
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Раздел 1. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции.</p> <p>Тема 1.Технология приготовления и правила подачи супов.</p> <p>Тема 2. Технология приготовления холодных блюд и закусок. Горячие закуски.</p> <p>Тема 3. Производство кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов.</p> <p>Тема 4. Технология приготовления сладких блюд. Технология приготовления и правила подачи напитков</p> <p>Тема 5. Технология приготовления вторых блюд</p>
Форма контроля	<p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – зачет с оценкой, контрольная работа; курс 4 – экзамен</p>
Автор:	<p>доцент кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции, к.т.н. И.А. Трубина</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Пищевая микробиология»
 по подготовке бакалавра по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 з.е.144 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 10 ч., самостоятельная работа – 126 ч, контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	изучение основ общей и промышленной микробиологии и микробиологии пищевых производств, формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов в различных процессах переработки и хранения пищевых продуктов
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в обязательную часть (Б1.О.14.02)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Общепрофессиональные (ОПК): ОПК-2 -Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности <i>ОПК-2.3 - Использует знания в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции</i>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - принципы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля в пищевых производствах; нормируемые микробиологические показатели в пищевых производствах. (<i>ОПК-2.3</i>) Умения: - выявлять и идентифицировать микроорганизмы в пищевых производствах и на основе полученных данных судить о дальнейших действиях. (<i>ОПК-2.3</i>) Навыки: - проведения микробиологического контроля в пищевых производствах. (<i>ОПК-2.3</i>)
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	Раздел 1. Морфология и систематика микроорганизмов. Физиология микроорганизмов Раздел 2. Микробиология пищевого сырья и продуктов
Форма контроля	Заочная форма обучения: курс 3 – зачет с оценкой, контрольная работа
Автор:	доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. биол. наук Скорбина Е.А.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Методы исследования свойств сырья и готовой продукции общественного
питания»**

по подготовке магистра по программе бакалавриата
по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4з.е.144 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – ___ ч., в том числе практическая подготовка - ___ ч. практические (лабораторные) занятия – ___ ч., в том числе практическая подготовка - ___ ч., самостоятельная работа – ___ ч., в том числе практическая подготовка - ___ ч., контроль ___ ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - ___ ч., практические (лабораторные) занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка - ___ ч., самостоятельная работа – 126 ч, в том числе практическая подготовка - ___ ч., контроль – 4 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	формирование знаний и компетенций по методам контроля качества и безопасности, навыков определения качественного и количественного состава продуктов питания
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина является дисциплиной обязательной части программы направления подготовки (Б1.О.14.03)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -	<p>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</p> <p>ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-2.3 Использует знания в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции</p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды технических средств для измерения основных свойств сырья, полуфабрикатов и качества и безопасности готовой продукции <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить измерения основных параметров свойств сырья, полуфабрикатов и качества и безопасности готовой продукции <p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью анализировать показатели качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов

	производства продукции общественного питания.
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Тема 1. Состав пищевых продуктов. Пищевая, энергетическая, биологическая ценность, биологическая эффективность</p> <p>Тема 2. Общая характеристика и классификация методов исследования пищевых продуктов</p> <p>Тема 3. Физические методы. Гравиметрия. Экстракционный анализ</p> <p>Тема 4. Химические методы анализа пищевых продуктов</p> <p>Тема 5. Оптические методы анализа.</p> <p>Тема 6. Методы молекулярного спектрального анализа.</p> <p>Тема 7. Методы атомного спектрального анализа.</p> <p>Тема 8. Радиометрия</p>
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения:</u> -</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – зачет с оценкой, контрольная работа</p>
Автор:	Зав. кафедрой производства и переработки с.-х. продукции, д.с.-х. н., профессор О.В. Сычева

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания»**

по программе бакалавриата
по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4з.е.144 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 2 ч., практические занятия – 8 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., самостоятельная работа – 123 ч, контроль – 9 ч.
Цель изучения дисциплины	Приобретение студентами комплексных знаний в области контроля технологии производства, способов и процессов подготовки, обработки и переработки сырья, при которых происходит качественное изменение с принятыми стандартами.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.14.04)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</p> <p>ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.</p> <p><i>ОПК-2.2 Применяет методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проводит эксперименты по заданной методике и анализирует их результаты.</i></p> <p><i>ОПК-2.3 Использует знания в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции</i></p> <p>ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания.</p> <p><i>ОПК-5.1 Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции</i></p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания (ОПК – 2.2); - Основы технологии производства продуктов питания (ОПК – 2.3); - Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями (ОПК –

	<p>5.1);</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ОПК – 2.2); Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ОПК – 2.3) - Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ОПК – 5.1); <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства (ОПК – 2.2). - Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации (ОПК – 2.3). - Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции (ОПК – 5.1).
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>7. Организация контроля качества полуфабрикатов и готовых изделий на предприятиях общественного питания</p> <p>8. Контроль качества полуфабрикатов, готовой продукции. Методы исследования полуфабрикатов: кулинарных, мясных, рыбных, овощных, творожных</p> <p>9. Контроль качества готовых блюд: первых, вторых, гарниров, соусов, сладких блюд и напитков, изделий из теста</p> <p>10. Контроль правильности вложения сырья при приготовлении продукции. Контроль правильности проведения технологического процесса</p>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – экзамен, контрольная работа</p>
<p>Автор:</p>	<p>профессор кафедры ТПиПСХП, д.б.н С. Н. Шлыков</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Современные методы обработки пищевого сырья»
 по подготовке бакалавра по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 з.е. 144 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 128 ч, контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	Приобретение студентами знаний и навыков по современным тенденциям в сфере производства продукции общественного питания, организации эффективного функционирования предприятий общественного питания, применения научных разработок для глубокой переработки вторичного сырья и обеспечения стабильности качества готовой продукции.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.14.05).
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Общепрофессиональные компетенции (ОПК) ОПК-4 - Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания. <i>ОПК-4.1</i> - Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания. <i>ОПК-4.3</i> - Организует технологические процессы приготовления продуктов питания, с учетом особенностей технологических приемов и обработки сырья национальных кухонь мира. <i>ОПК-4.4</i> - Управляет технологическими процессами посредством использования технологических добавок и улучшителей для его рационализации и повышения качества готовой продукции.</p> <p>Профессиональные компетенции (ПК) ПК-1 - Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. <i>ПК-1.3</i> - Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных видов процессов, протекающих в ходе производства пищевой продукции (<i>ОПК-4.1</i>); - потенциала использования вторичного сырья животного

	<p>происхождения для производства новых видов продуктов питания (ОПК-4.3);</p> <ul style="list-style-type: none"> - современных методов контроля качества и исследования свойств пищевых продуктов (ОПК-4.4); - технологий бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-1.3). <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать возможность возникновения микробиологических рисков из-за нарушений технологических операций или особенностей используемого сырья (ОПК-4.1); - использовать механизмы регулирования химических, биохимических и микробиологических процессов, протекающих в пищевом сырье, для максимального сохранения его качества (ОПК-4.3); - применять современные ферментные препараты для получения биоактивных продуктов глубокого гидролиза вторичного сырья животного происхождения (ОПК-4.4); - применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК-1.3). <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эффективной организации технологического процесса для обеспечения гарантированного качества и безопасности готовой продукции (ОПК-4.1); - технологическим приемам обработки вторичного сырья животного происхождения для организации его максимально эффективной переработки (ОПК-4.3); - составления поликомпонентных пищевых систем на основе вторичного сырья животного происхождения (ОПК-4.4); - организовывать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-1.3).
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Раздел 1. Современные принципы организации технологического потока на перерабатывающих предприятиях.</p> <p>Раздел 2. Основные процессы пищевой технологии, их роль и влияние на качество пищевых продуктов.</p> <p>Раздел 3. Современные технологии глубокой переработки вторичного сырья животного</p>

	происхождения. Раздел 4. Контроль качества пищевой продукции. Средства и методы управления качеством продукции.
Форма контроля -	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – зачет, контрольная работа
Автор:	доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. техн. наук Р.С. Омаров

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Сенсорный анализ»
 по подготовке магистра по программе бакалавриата
 по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 з.е.144 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – __ ч., в том числе практическая подготовка - __ ч. практические (лабораторные) занятия – __ ч., в том числе практическая подготовка - __ ч., самостоятельная работа – __ ч., в том числе практическая подготовка - __ ч., контроль __ ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 10 ч., в том числе практическая подготовка - 10 ч., самостоятельная работа – 126 ч, в том числе практическая подготовка - 126 ч., контроль – 4 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	приобретение теоретических знаний и практических умений и навыков в области определения качества сырья и готовой продукции с помощью органов чувств
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Б1.О.14.06 «Сенсорный анализ» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -	<p>Профессиональные компетенции (ПК)</p> <p>ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания: методов технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Умения: проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового</p>

	изготовления и специализированных пищевых продуктов Навыки и/или трудовые действия: способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	Тема 1. Сенсорная характеристика продовольственных товаров Тема 2. Психофизиологические основы органолептики Тема 3. Методы сенсорного анализа Тема 4. Система организации и проведения дегустаций
Форма контроля	<u>Очная форма обучения:</u> - <u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – зачет с оценкой, контрольная работа
Автор:	Зав. кафедрой производства и переработки с.-х. продукции, д.с.-х. н., профессор О.В. Сычева

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов»
 по подготовке бакалавра по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 з.е. 108 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические занятия – 10 ч., в том числе практическая подготовка - 10 ч., самостоятельная работа – 90 ч, в том числе практическая подготовка - 90 ч., контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	Приобретение знаний о химизме и условиях образования основных соединений, обуславливающих формирование вкуса, запаха и цвета при производстве пищевых продуктов и их влияния на органолептические и физико-химические показатели качества готовой продукции, а также их изменение в процессе хранения.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.14.07).
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Профессиональные компетенции (ПК) ПК-1 - Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. <i>ПК-1.2 - Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</i>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - факторов, влияющих на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями (<i>ПК-1.2</i>). Умения: - пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (<i>ПК-1.2</i>). Навыки: - оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции

	общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-1.2).
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Раздел 1. Химия вкусовых ощущений.</p> <p>Тема 1.1 Способность человека ощущать различные вкусы. Основная характеристика вкусов и веществ их определяющих.</p> <p>Тема 1.2 Органические соединения, выполняющие роль посредника между внешней средой и организмом человека.</p> <p>Раздел 2. Вещества, формирующие вкус пищевых продуктов.</p> <p>Тема 2.1 Пищевые кислоты, кислотность продуктов питания. Влияние на качество пищевых продуктов. Регуляторы кислотности пищевых систем.</p> <p>Тема 2.2 Формирование нетипичного и постороннего вкуса при нарушениях технологической обработки и хранении готовой продукции.</p> <p>Тема 2.3 Методы органолептической оценки вкуса.</p> <p>Раздел 3. Вещества, формирующие цветовые характеристики пищевых продуктов.</p> <p>Тема 3.1 Связь между строением органических соединений и окраской.</p> <p>Тема 3.2 Основные превращения окрашивающих веществ в ходе технологического потока и при хранении различных видов продукции.</p> <p>Тема 3.3 Методы органолептической оценки цветовых характеристик.</p> <p>Раздел 4. Формирование запаха пищевых продуктов.</p> <p>Тема 4.1 Основные соединения, определяющие аромат основных групп пищевых продуктов.</p> <p>Тема 4.2 Классификация запахов. Химизм неприятных запахов.</p> <p>Тема 4.3 Формирование желательного аромата и постороннего запаха при осуществлении технологической обработки и хранении готовой продукции.</p> <p>Тема 4.4 Методы органолептической оценки запахов.</p>
Форма контроля -	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – зачет, контрольная работа
Автор:	доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. техн. наук Р.С. Омаров

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Современные методы исследования качества»
по подготовке магистра по программе бакалавриата
по направлению подготовки**

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная. Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 з.е.108 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p>Очная форма обучения: лекции – ___ ч., в том числе практическая подготовка - ___ ч. практические (лабораторные) занятия – ___ ч., в том числе практическая подготовка - ___ ч., самостоятельная работа – ___ ч., в том числе практическая подготовка - ___ ч., контроль ___ ч.</p> <p>Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 8 ч., в том числе практическая подготовка - 8 ч., самостоятельная работа – 92 ч, в том числе практическая подготовка - 126 ч., контроль – 4 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	формирование знаний и компетенций по современным методам контроля качества и безопасности и навыков работы с экспресс-анализаторами
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Б1.О.14.08 «Современные методы исследования качества» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -	<p>Профессиональные компетенции (ПК) ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания: - отечественной и зарубежной истории возникновения и употребления основных видов пищевых продуктов</p> <p>Умения: - находить нужную информацию в различных источниках информационных ресурсов, проводить анализ полученных данных</p> <p>Навыки и/или трудовые действия: - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный</p>

	опыт по производству продуктов питания
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Тема 1. Нормативные требования к качеству продукции общественного питания и процессам её изготовления</p> <p>Тема 2. Характеристика и классификация современных методов исследования качества продуктов</p> <p>Тема 3. Флуориметрические и спектроскопические методы и приборы для анализа пищевых продуктов</p> <p>Тема 4. Молекулярно-генетические методы анализа пищевых продуктов</p>
Форма контроля	<p>Очная форма обучения: -</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – зачет, контрольная работа</p>
Автор:	Зав. кафедрой производства и переработки с.-х. продукции, д.с.-х. н., профессор О.В. Сычева

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Проектирование предприятий общественного питания»
 по программе бакалавриата
 по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4з.е.144 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 2 ч., практические занятия – 8 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., самостоятельная работа – 123 ч, в том числе практическая подготовка 40 ч., контроль – 9 ч.
Цель изучения дисциплины	Приобретение студентами комплексных знаний в области разработки проекта предприятия общественного питания, обосновывать целесообразность разработки проекта, выполнять технологические расчеты, компоновать отдельные цеха и предприятие в целом.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.15.01)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Общепрофессиональные компетенции (ОПК) ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания. <i>ОПК-4.3 Организует технологические процессы приготовления продуктов питания, с учетом особенностей технологических приемов и обработки сырья национальных кухонь мира.</i></p> <p>ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания. <i>ОПК-5.2 Применяет существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации.</i></p> <p>Профессиональные компетенции (ПК) ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. <i>ПК-1.3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i></p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе	<p>Знания: - Технологии производства и организации</p>

<p>изучения дисциплины</p>	<p>производственных и технологических процессов производства продуктов питания (ОПК – 4.3);</p> <p>- Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями (ОПК – 5.2);</p> <p>D/01.6 Зн.1 Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);</p> <p>D/01.6 Зн.3 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);</p> <p>D/01.6 Зн.4 Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);</p> <p>D/01.6 Зн.5 Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);</p> <p>Умения:</p> <p>- Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ОПК – 4.3);</p> <p>Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ОПК – 5.2);</p> <p>D/01.6 У.2 Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК – 1.3);</p>
-----------------------------------	--

D/01.6 У.8 Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений (ПК – 1.3);

D/01.6 У.10 Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);

D/01.6 У.11 Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);

D/02.6 У.3 Осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);

Навыки:

- Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства (ОПК – 4.3).

- Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации (ОПК – 5.2).

D/01.6 ТД.5 Расчет нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);

D/01.6 ТД.6 Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);

D/02.6 ТД.4 Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства

	<p>продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции (ПК – 1.3);</p> <p>D/02.6 ТД.5 Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);</p> <p>D/03.6 ТД.2 Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);</p> <p>D/03.6 ТД.6 Организация работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);</p>
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>11. Общие положения проектирования предприятий общественного питания.</p> <p>12. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий питания</p> <p>13. Технологические расчеты</p> <p>14. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением</p> <p>15. Объемно-планировочные решения предприятий питания</p> <p>16. Особенности разработки проекта реконструкции предприятий общественного питания.</p>
Форма контроля	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – экзамен, курсовой проект
Автор:	профессор кафедры ТПиПСХП, д.б.н С. Н. Шлыков

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Процессы и аппараты пищевых производств»**

по программе бакалавриата

по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3з.е.108 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., самостоятельная работа – 89 ч, в том числе практическая подготовка 89 ч., контроль – 9 ч.
Цель изучения дисциплины	Приобретение студентами комплексных знаний в области основных законов технологических процессов, усвоение способности моделирования процессов и аппаратов, а также усвоение и приобретение знаний по механическим, гидравлическим, гидромеханическим, тепловым и массообменным процессам. Осуществления с учетом технических и экологических аспектов, а также в практической подготовке их к решению, как конкретных производственных задач, так и перспективных вопросов, связанных с рационализацией процессов и совершенствованием аппаратов пищевых производств.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.15.02)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Профессиональные компетенции (ПК) ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. <i>ПК-1.3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: D/01.6 Зн.1 Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3); D/01.6 Зн.3 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с

использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);

D/01.6 Зн.4 Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);

D/01.6 Зн.5 Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);

Умения:

D/01.6 У.2 Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК – 1.3);

D/01.6 У.8 Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений (ПК – 1.3);

D/01.6 У.10 Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);

D/01.6 У.11 Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);

D/02.6 У.3 Осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);

Навыки:

D/01.6 ТД.5 Расчет нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных

	<p>пищевых продуктов (ПК – 1.3); D/01.6 ТД.6 Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3); D/02.6 ТД.4 Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции (ПК – 1.3); D/02.6 ТД.5 Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3); D/03.6 ТД.2 Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3); D/03.6 ТД.6 Организация работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.3);</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>17. Основные понятия, цели и задачи. Общие сведения о процессах и аппаратах. 18. Основные законы и аппараты для механических процессов 19. Основные законы и аппараты для гидравлических процессов 20. Основные законы и аппараты для гидромеханических процессов 21. Основные законы и аппараты для тепловых процессов 22. Основные законы и аппараты для массообменных процессов</p>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – экзамен, контрольная работа</p>
<p>Автор:</p>	<p>профессор кафедры ТПиПСХП, д.б.н С. Н. Шлыков</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Оборудование предприятий общественного питания»
 по программе бакалавриата
 по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4з.е.144 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические занятия – 8 ч., в том числе практическая подготовка - 8 ч., самостоятельная работа – 123 ч, в том числе практическая подготовка 123 ч., контроль – 9 ч.
Цель изучения дисциплины	Приобретение студентами комплексных знаний в области основных законов технологических процессов, усвоение способности моделирования процессов и аппаратов, а также усвоение и приобретение знаний по механическим, гидравлическим, гидромеханическим, тепловым и массообменным процессам. Осуществления с учетом технических и экологических аспектов, а также в практической подготовке их к решению, как конкретных производственных задач, так и перспективных вопросов, связанных с рационализацией процессов и совершенствованием аппаратов пищевых производств.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.15.03)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Профессиональные компетенции (ПК) ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. <i>ПК-1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: D/01.6 Зн.5 Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1); D/01.6 Зн.6 Сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1); D/01.6 Зн.9 Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых

продуктов в соответствии с технологическими инструкциями (ПК – 1.1);

D/01.6 Зн.11 Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/01.6 Зн.13 Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде (ПК – 1.1);

D/01.6 Зн.14 Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/02.6 Зн.2 Физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/02.6 Зн.3 Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/02.6 Зн.4 Основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/02.6 Зн.6 Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/02.6 Зн.7 Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/03.6 Зн.2 Назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/03.6 Зн.3 Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков

производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/03.6 Зн.6 Методы проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций (ПК – 1.1);

D/03.6 Зн.7 Показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/03.6 Зн.10 Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

Умения:

D/01.6 У.1 Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/01.6 У.5 Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/01.6 У.9 Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/01.6 У.12 Вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде (ПК – 1.1);

D/03.6 У.1 Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК – 1.1);

D/03.6 У.2 Применять статистические методы обработки

экспериментальных данных для анализа технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/03.6 У.3 Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений (ПК – 1.1);

D/03.6 У.6 Осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/03.6 У.7 Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/03.6 У.8 Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/03.6 У.9 Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций (ПК – 1.1);

Навыки:

D/01.6 ТД.1 Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/01.6 ТД.2 Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/01.6 ТД.3 Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции

общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/01.6 ТД.4 Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства (ПК – 1.1);

D/02.6 ТД.2 Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями (ПК – 1.1);

D/02.6 ТД.6 Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/03.6 ТД.1 Проведение маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/03.6 ТД.3 Математическое моделирование технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/03.6 ТД.4 Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков (ПК – 1.1);

D/03.6 ТД.5 Проведение расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции

	действующих организаций (ПК – 1.1).
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Введение. Общие сведения о технологическом оборудовании 2. Технологическое оборудование для подготовки и переработки сельскохозяйственной продукции методами разделения 3. Технологическое оборудование для подготовки и переработки сельскохозяйственной продукции методами соединения 4. Технологическое оборудование для подготовки и переработки сельскохозяйственной продукции методами формования 5. Технологическое оборудование для подготовки и переработки сельскохозяйственной продукции методами тепломассообмена 6. Оборудование для наполнения крупногабаритной и малогабаритной тары, упаковочные машины
Форма контроля	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – экзамен, контрольная работа
Автор:	профессор кафедры ТПиПСХП, д.б.н С. Н. Шлыков

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Технология и организация производства специализированного питания
(специализация)»**

по подготовке бакалавра
по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 з.е.144 часа.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка -2 ч., практические занятия – 8 ч., в том числе практическая подготовка – 4 ч., самостоятельная работа – 123 ч, в том числе практическая подготовка – 60 ч., контроль – 9 ч.
Цель изучения дисциплины	Приобретение теоретических знаний в области особенностей питания различных групп населения и диетологии, практических умений и навыков при создании продуктов диетического и специального питания на основе знаний о свойствах сырья, методологии подбора компонентов, составления рецептур и технологических схем производства, проведения экспертизы качества.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в обязательную часть (Б1.О.15.04)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -	Общепрофессиональные компетенции (ОПК) ОПК – 4 – Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания ОПК – 4.2 Организует производство продуктов питания с учетом современных знаний в индустрии питания Профессиональные компетенции (ПК) ПК – 1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК – 1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - Современных тенденций в индустрии продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ОПК 4.2) - Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1) Умения: - Организовать производство продуктов питания с учетом современных знаний в индустрии питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ОПК 4.2)

	<p>- Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1)</p> <p>- Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Навыки:</p> <p>- Организации производства продуктов питания с учетом современных знаний в индустрии питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ОПК 4.2)</p> <p>- Разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1)</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Раздел 1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.</p> <p>Тема 1. Организация производства на предприятиях специального назначения</p> <p>Тема 2. Основное технологическое оборудование. Организация работы основных цехов, требования к их организации.</p> <p>Раздел 2. Технология производства специализированного питания</p> <p>Тема 1. Технология приготовления блюд детского, диетического и специализированного питания.</p>
<p>Форма контроля</p> <p>-</p>	<p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – экзамен, курсовая работа</p>
<p>Автор:</p>	<p>доцент кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции, к.т.н. И.А. Трубина</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«НАССР в системе общественного питания»**
по подготовке магистра по программе бакалавриата
по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 5 з.е.180 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – __ ч., в том числе практическая подготовка - __ ч. практические (лабораторные) занятия – __ ч., в том числе практическая подготовка - __ ч., самостоятельная работа – __ ч., в том числе практическая подготовка - __ ч., контроль __ ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 6 ч., в том числе практическая подготовка - 2 ч., практические (лабораторные) занятия – 10 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., самостоятельная работа – 155 ч, в том числе практическая подготовка - 50 ч., контроль – 9 ч.
Цель изучения дисциплины	освоение методики построения эффективной системы менеджмента, обеспечивающей производство безопасной пищевой продукции и приобретение навыков разработки производственных программ обязательных предварительных мероприятий, плана НАССР, программ предварительных требований, проведения внутреннего аудита
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в обязательную часть (Б1.О.15.05)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -	<i>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</i> ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания ОПК-5.1 Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции ОПК-5.2 Применяет существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации <i>Профессиональные компетенции (ПК)</i> ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-1.2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции

	общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных видов технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-5.1) - нормативной и технологической документацию, необходимой на предприятии питания (ОПК-5.2) - методов теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-1.2) <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-5.1) - пользоваться нормативной и технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (ОПК-5.2) - проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству (ПК-1.2) <p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность проводить контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции (ОПК-5.1) - способность организовывать документооборот по производству продукции на предприятии питания (ОПК-5.2) - способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ПК-1.2)
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Тема 1. Законодательство Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции</p> <p>Тема 2. Рациональный подход к созданию системы НАССР на предприятиях общественного питания</p> <p>Тема 3. Внешний аудит и контроль системы НАССР</p>
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения:</u> -</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – экзамен, курсовая работа</p>
Автор:	Зав. кафедрой производства и переработки с.-х. продукции, д.с.-х. н., профессор О.В. Сычева

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Комплексное оснащение предприятий общественного питания»
 по подготовке бакалавра по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 з.е. 72 часа.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 2 ч., практические занятия – 2 ч., в том числе практическая подготовка – 2 ч., самостоятельная работа – 60 ч, в том числе практическая подготовка – 30 ч., контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	Приобретение теоретических знаний и практических навыков в организации комплексного оснащения предприятий общественного питания, основных характеристик и технического оснащения, обустройства интерьера предприятий общественного питания
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в обязательную часть (Б1.О.15.06)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -	Общепрофессиональные компетенции (ОПК) ОПК – 5 – Способен организовывать и контролировать производство продукции питания ОПК – 5.3 Владеет современными, прогрессивными методами и формами организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания Профессиональные компетенции (ПК) ПК – 1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК – 1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - Современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания (ОПК–5.3) - Назначения, принципа действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных (ПК–1.1) - Специализированного программного обеспечения и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1) Умения: - Применять современные, прогрессивные методы и формы организации производства кулинарной продукции, обслуживания

	<p>потребителей в различных типах предприятий питания (ОПК–5.3)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1) <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Применения современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания (ОПК–5.3) - Разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1)
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Раздел 1. Комплексное оснащение предприятий общественного питания</p> <p>Тема 1. Мебель для предприятий общественного питания., назначение, требования. Основные принципы расстановки мебели. Микроклимат и освещение. Требования и оптимальные параметры температуры, влажности, освещенности в помещениях.</p> <p>Тема 2. Виды и способы освещения предприятий общественного питания. Характеристика, виды, назначение кухонного механического, теплового и холодильного оборудования для оснащения.</p> <p>Тема 3. Посуда, классификация. Характеристика, виды, назначение индивидуальных и общих приборов. Предметы столового комплекта. Текстиль, назначение. Характеристика, виды, назначение инвентаря для официантов.</p>
Форма контроля	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – зачет, контрольная работа
Автор:	доцент кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции, к.т.н. И.А. Трубина

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Проектирование комплексных предприятий общественного питания при
гостиницах»**

по подготовке бакалавра по направлению подготовки

19.03.04	<u>Технология продукции и организация общественного питания</u>
<i>шифр</i>	<i>направление подготовки</i>
	<u>Технология организации ресторанного дела</u>
	<i>профиль подготовки</i>

Форма обучения – заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час.

Программой предусмотрены следующие виды занятий:	Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 2 ч., практические (лабораторные) занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка - 2 ч., самостоятельная работа – 94 ч, в том числе практическая подготовка - 30 ч., контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	усвоение теоретических знаний и формирование навыков в области разработки проектных и технологических решений для организации питания в местах временного пребывания граждан (гостиницах, отелях, хостелах и др.)
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в обязательную часть (Б1.О.15.07)
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Общепрофессиональные (ОПК): ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов ОПК-3.3 Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов</p> <p>ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания ОПК-5.3 Владеет современными, прогрессивными методами и формами организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания</p> <p>Профессиональные (ПК): ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-1.3</p>

	<p>Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды и принципы эксплуатации технологического оборудования (ОПК-3.3); - основные виды технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-5.3); - методов и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-1.3); <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности (ОПК-3.3); - обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания (ОПК-5.3); - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ПК-1.3). <p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-3.3); - владение прогрессивными методами и формами организации производства кулинарной продукции (ОПК-5.3); - подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. (ПК-1.3).
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Раздел 1. Виды ресторанного сервиса. Раздел 2. Разработка политики и меню Раздел 3. Место и роль проектных решений в инновационном развитии предприятия питания</p>

	Раздел 4. Нормативная база подготовки проектного решения ресторана. Предпроектный анализ, концепция и фирменный стиль.
Форма контроля	Заочная форма обучения: курс – 4 – контрольная работа, зачет
Автор:	зав. кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, доктор с.-х. наук, профессор О.В. Сычева

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»**

по подготовке бакалавра по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 з.е.144 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 2 ч, практические (лабораторные) занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка – 4 ч самостоятельная работа – 125 ч, в том числе практическая подготовка – 60 ч., контроль – 9 ч.
Цель изучения дисциплины	приобретения теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в обязательную часть (Б1.О.16)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Общепрофессиональные (ОПК): ОПК-3 - Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов <i>ОПК-3.3 - Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов</i> ОПК-4 - Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания <i>ОПК-4.2 - Организовывает производство продуктов питания с учетом современных знаний в индустрии питания</i></p> <p>Профессиональные (ПК): ПК-1 - Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <i>ПК-1.1 - Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i> <i>ПК 1.3 - Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i></p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе	Знания: - основы ресурсосберегающего производства, его

изучения дисциплины

оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов (ОПК-3.3)

- основные виды работ по организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-4.2)

- технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-1.1)

- технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-1.3)

Умения:

- организовать работу заготовочных и доготовочных цехов с учетом рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ОПК-3.3)

- организовать производство и обслуживание на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-4.2)

- определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-1.1)

- применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений (ПК-1.3)

Навыки:

- владения технологическими приёмами производства продуктов питания с рациональным использованием сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ОПК-3.3)

- способами организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ОПК-4.2)

- разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства (ПК-1.1)

- расчет нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-1.3)

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Раздел 1. Основы технологии организации деятельности предприятий питания</p> <p>Раздел 2. Организация производства на предприятиях общественного питания.</p> <p><i>Раздел 3.</i> Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.</p>
Форма контроля	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – экзамен, контрольная работа
Автор:	доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. биол. наук Скорбина Е.А.

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья»
 по подготовке бакалавра по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 з.е. 108 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 2 ч., практические занятия – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 2 ч., самостоятельная работа – 96 ч, в том числе практическая подготовка - 46 ч., контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	Приобретение студентами комплексных знаний принципов создания новых рецептур и новых видов продукции на основе сырья животного происхождения с использованием нетрадиционных видов сырья животного и растительного происхождения.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в обязательную часть (Б1.О.17)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Общепрофессиональные компетенции (ОПК) ОПК-4 - Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания. <i>ОПК-4.4 - Управляет технологическими процессами посредством использования технологических добавок и улучшителей для его рационализации и повышения качества готовой продукции.</i></p> <p>Профессиональные компетенции (ПК) ПК-1 - Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. <i>ПК-1.3 - Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</i></p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - химического состава, пищевой и биологической ценности, функционально-технологические свойства нетрадиционного пищевого сырья (<i>ОПК-4.4</i>); - методов расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (<i>ПК-1.3</i>). <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обосновывать необходимость изменения

	<p>технологических операций и режимов в зависимости от показателей качества исходного сырья (<i>ОПК-4.4</i>);</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (<i>ПК-1.3</i>). <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использования технологических добавок для эффективной корректировки функционально-технологических характеристик продукции, выработанной с использованием нетрадиционного пищевого сырья (<i>ОПК-4.4</i>); - подготовки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижения трудоемкости производства продукции, повышения производительности труда, экономного расходования энергоресурсов в организации, внедрения безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (<i>ПК-1.3</i>).
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Раздел 1. Характеристика нетрадиционного пищевого сырья растительного происхождения.</p> <p>Тема 1.1 Растения, как источники эссенциальных компонентов, основные источники получения. Виды лекарственных трав.</p> <p>Тема 1.2 Основные виды растительного сырья, как источника флавоноидов. Их сохранность при технологической обработке.</p> <p>Тема 1.3 Научные аспекты использования биологически активных веществ растений.</p> <p>Раздел 2. Характеристика нетрадиционного пищевого сырья животного происхождения.</p> <p>Тема 2.1 Перспективы использования нетрадиционного молочного сырья. Пищевая и биологическая ценность не традиционных видов молока.</p> <p>Тема 2.2 Состав, пищевая ценность и функционально-технологические свойства нетрадиционных видов молока.</p> <p>Тема 2.3 Возможные направления использования вторичного молочного сырья производстве продуктов питания.</p> <p>Раздел 3. Технология молочных продуктов с использованием нетрадиционного пищевого сырья.</p> <p>Тема 3.1 Перспективы разработки молочных продуктов с использованием фитокомпонентов. Научное обоснование целесообразности создания молочно-растительных</p>

	<p>продуктов.</p> <p>Тема 3.2 Разработка рецептурных композиций с внесением нетрадиционного растительного сырья.</p> <p>Тема 3.3 Оценка качества нетрадиционного молочного сырья и продуктов его переработки.</p> <p>Раздел 4. Технология мясных продуктов с использованием нетрадиционного пищевого сырья.</p> <p>Тема 4.1 Использование вторичного коллагенсодержащего белкового сырья в технологиях мясопродуктов.</p> <p>Тема 4.2 Проектирование рецептурных композиций мясных продуктов на основе нетрадиционного мясного сырья.</p> <p>Тема 4.3 Оценка качества нетрадиционного мясного сырья и продуктов его переработки.</p> <p>Раздел 5. Перспективы использования достижений генной инженерии в технологиях продуктов питания.</p> <p>Тема 5.1 Основные направления использования генно-модифицированного сырья при производстве продуктов питания.</p> <p>Тема 5.2 Перспективы использования достижений промышленной биотехнологии в производстве продуктов питания животного происхождения.</p>
Форма контроля -	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – зачет, контрольная работа
Автор:	доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. техн. наук Р.С. Омаров

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания»
 по подготовке бакалавра по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 з.е. 72 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 2 ч., практические занятия – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 2 ч., самостоятельная работа – 60 ч, в том числе практическая подготовка - 30 ч., контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	Приобретение студентами комплексных знаний о свойствах и обуславливаемых ими технологических возможностях различных групп пищевых добавок, а также выявления наиболее рациональных схем применения пищевых добавок с целью получения максимального технологического эффекта.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в обязательную часть (Б.1.О.18).
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Общепрофессиональные компетенции (ОПК) ОПК-4 - Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания. <i>ОПК-4.4 - Управляет технологическими процессами посредством использования технологических добавок и улучшителей для его рационализации и повышения качества готовой продукции.</i></p> <p>Профессиональные компетенции (ПК) ПК-1 - Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. <i>ПК-1.3 - Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</i></p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания: - основных регламентирующих документов по качеству и безопасности пищевой продукции и применению технологических добавок и улучшителей (<i>ОПК-4.4</i>); - методов расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (<i>ПК-1.3</i>).</p> <p>Умения:</p>

	<p>- прогнозировать взаимодействие различных технологических добавок и улучшителей с сырьем и другими пищевыми добавками (ОПК-4.4);</p> <p>- применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК-1.3).</p> <p>Навыки:</p> <p>- разработки концепции продукции общественного питания для здорового питания на основании использования достижений пищевой химии (ОПК-4.4);</p> <p>- разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-1.3).</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Раздел 1. Пищевые добавки.</p> <p>Раздел 2. Биологически активные добавки.</p> <p>Раздел 3. Основные группы пищевых добавок, применяемые для разработки новых продуктов питания.</p> <p>Раздел 4. Гигиеническая и генетическая безопасность пищевых добавок.</p> <p>Раздел 5. Виды питания.</p>
<p>Форма контроля -</p>	<p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – зачет, контрольная работа</p>
<p>Автор:</p>	<p>доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. техн. наук Р.С. Омаров</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Физическая культура и спорт»
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата
 по направлению подготовки

19.03.04	«Технология продукции и организация общественного питания»
код	направление подготовки
	«Технология организации ресторанного дела»
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет <u>2</u> ЗЕТ, <u>72</u> час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 12 ч., практические занятия – нет., самостоятельная работа – 58 ч, контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	формирование в структуре общего профессионального образования физической культуры личности студента, характеризующейся определенным уровнем специальных знаний и интеллектуальных способностей, приобретенных в результате воспитания, образования и воплощенных посредством компетенций (знаний, умений, навыков) в различные виды физкультурно-спортивной деятельности, культуру здорового образа жизни, физическое самосовершенствование, духовность и психофизической здоровье.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в обязательную часть (Б.1.О.19).
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Универсальные компетенции (УК): УК 7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной УК-7.1 - поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни. УК-7.2 - использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровые сберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - методические принципы физического воспитания; методы и средства физического воспитания; основы формирования двигательных действий в физической культуре. (УК-7.1) - методические принципы физического воспитания; методы физического воспитания; основы обучения движениям; основы совершенствования физических качеств; особенности формирования психических качеств в процессе физического воспитания. (УК-7.2) Умения: - применять принципы, средства и методы физического воспитания, формировать двигательные

	<p>умения и навыки; формировать физические качества; формировать психические качества посредством физической культуры. (УК-7.1)</p> <p>- подбирать и применять средства физической культуры для освоения основных двигательных действий; оценивать уровень развития основных физических качеств с помощью двигательных тестов и шкал оценок; использовать средства физической культуры и спорта для формирования психических качеств личности. (УК-7.2)</p> <p>Навыки:</p> <p>- дидактические основы построения учебно-тренировочного занятия по физической культуре; методы физического воспитания; средства физического воспитания; принципы построения учебно-тренировочных занятий. (УК-7.1)</p> <p>- методы оценки уровня развития основных физических качеств; средства освоения основных двигательных действий; средства совершенствования основных физических качеств; методики формирования психических качеств в процессе физического воспитания. (УК-7.2)</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Тема 1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов</p> <p>Тема 2. Всеобщая история физической культуры и спорта</p> <p>Тема 3. История физической культуры и спорта в России.</p> <p>Тема 4. Социально-биологические основы физической культуры.</p> <p>Тема 5. Основы здорового образа жизни студента. Физическая культура в обеспечении здоровья.</p> <p>Тема 6. Психофизические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности студента.</p> <p>Тема 7. Общая физическая и спортивная подготовка в системе физического воспитания.</p> <p>Тема 8. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.</p> <p>Тема 9. Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений.</p> <p>Тема 10. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом.</p> <p>Тема 11. Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов в вузах.</p> <p>Тема 12. Физическая культура в профессиональной деятельности бакалавра и специалиста.</p> <p>Тема 13. Гигиена физического воспитания и спорта</p> <p>Тема 14. Лечебная физическая культура при различных отклонениях в здоровье.</p> <p>Тема 15. Спорт и допинг.</p> <p>Тема 16. Организация и проведение спортивных праздников и соревнований.</p>
<p>Форма контроля</p>	<p>Заочная форма обучения: курс 1 – зачет.</p>
<p>Автор(ы):</p>	<p>Дяченко Т.Л.</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Элективные дисциплины по физической культуре и спорту»
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата
 по направлению подготовки

19.03.04	«Технология продукции и организация общественного питания»
код	направление подготовки
	«Технология организации ресторанного дела»
	Профиль
Форма обучения –заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 328 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – нет, практические занятия – 216 ч., самостоятельная работа – 112 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – нет, практические занятия – 10 ч., самостоятельная работа – 314 ч, контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	формирование в структуре общего профессионального образования физической культуры личности студента, характеризующейся определенным уровнем специальных знаний и интеллектуальных способностей, приобретенных в результате воспитания, образования и воплощенных посредством компетенций (знаний, умений, навыков) в различные виды физкультурно-спортивной деятельности, культуру здорового образа жизни, физическое самосовершенствование, духовность и психофизической здоровье.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в обязательную часть (Б.1.О.19).
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Универсальные компетенции (УК): УК 7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной УК-7.1 - поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни. УК-7.2 - использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровые сберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельность.
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - методические принципы физического воспитания; методы и средства физического воспитания; основы формирования двигательных действий в физической культуре. (УК-7.1) - методические принципы физического воспитания; методы физического воспитания; основы обучения движениям; основы совершенствования физических качеств; особенности формирования психических качеств в процессе физического воспитания. (УК-7.2) Умения: - применять принципы, средства и методы

	<p>физического воспитания, формировать двигательные умения и навыки; формировать физические качества; формировать психические качества посредством физической культуры. (УК-7.1)</p> <p>- подбирать и применять средства физической культуры для освоения основных двигательных действий; оценивать уровень развития основных физических качеств с помощью двигательных тестов и шкал оценок; использовать средства физической культуры и спорта для формирования психических качеств личности. (УК-7.2)</p> <p>Навыки:</p> <p>- дидактические основы построения учебно-тренировочного занятия по физической культуре; методы физического воспитания; средства физического воспитания; принципы построения учебно-тренировочных занятий. (УК-7.1)</p> <p>- методы оценки уровня развития основных физических качеств; средства освоения основных двигательных действий; средства совершенствования основных физических качеств; методики формирования психических качеств в процессе физического воспитания. (УК-7.2)</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Тема 1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов</p> <p>Тема 2. Всеобщая история физической культуры и спорта</p> <p>Тема 3. История физической культуры и спорта в России.</p> <p>Тема 4. Социально-биологические основы физической культуры.</p> <p>Тема 5. Основы здорового образа жизни студента. Физическая культура в обеспечении здоровья.</p> <p>Тема 6. Психофизические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности студента.</p> <p>Тема 7. Общая физическая и спортивная подготовка в системе физического воспитания.</p> <p>Тема 8. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.</p> <p>Тема 9. Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений.</p> <p>Тема 10. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом.</p> <p>Тема 11. Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов в вузах.</p> <p>Тема 12. Физическая культура в профессиональной деятельности бакалавра и специалиста.</p> <p>Тема 13. Гигиена физического воспитания и спорта</p> <p>Тема 14. Лечебная физическая культура при различных отклонениях в здоровье.</p> <p>Тема 15. Спорт и допинг.</p> <p>Тема 16. Организация и проведение спортивных праздников и соревнований.</p>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – зачет.</p>
<p>Автор(ы):</p>	<p>Дяченко Т.Л.</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Организация производства и технология блюд европейской кухни»
 по подготовке бакалавра
 по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 з.е. 72 часа.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические занятия – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 4 ч., самостоятельная работа – 60 ч, в том числе практическая подготовка – 60 ч., контроль – 4ч.
Цель изучения дисциплины	Изучение гастрономических привычек и пристрастий европейского народа, приобретение углубленных теоретических знаний и практического навыка в области технологии приготовления блюд, особенностей технологических приемов и обработки сырья национальных кухонь стран Европы
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в часть, формируемая участниками образовательных отношений (Б1.В.01)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -	Профессиональные компетенции (ПК) ПК – 1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК – 1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1) - Методов планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями (ПК–1.1) - Основ технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1) Умения: - Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1)

	<p>- Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1)</p> <p>Навыки:</p> <p>- Учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам (ПК–1.1)</p> <p>- Контроля соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1)</p>
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Раздел 1. Организация производства и технология блюд европейской кухни</p> <p>Тема 1. Чешская кухня. Венгерская кухня. Польская кухня. Румынская кухня. Кухни Британии. . Кухни стран Прибалтики и Скандинавии.</p> <p>Тема 2. Французская кухня. Немецкая и австрийская кухни. Итальянская кухня. Кухня Португалии. Испанская кухня.</p>
Форма контроля	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – зачет, курсовая работа
Автор:	доцент кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции, к.т.н. И.А. Трубина

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Русская национальная кухня»
 по подготовке бакалавра
 по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 з.е. 72 часа.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические занятия – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 4 ч., самостоятельная работа – 60 ч, в том числе практическая подготовка – 60 ч., контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	Изучение теоретических основ приготовления пищи, формирования гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной русской кухни.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в часть, формируемая участниками образовательных отношений (Б1.В.02)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -	Профессиональные компетенции (ПК) ПК – 1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК – 1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1) - Методов планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями (ПК–1.1) - Основ технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1) Умения: - Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1) - Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой

	<p>технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1)</p> <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам (ПК–1.1) - Контроля соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1)
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Раздел 1. Русская национальная кухня</p> <p>Тема 1. Закуски в русской кухне. Супы русской кухни</p> <p>Тема 2. Овощные блюда в русской кухне. Крупяные блюда. Рыба и мясные блюда в русской кухне .</p>
Форма контроля	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – зачет, курсовая работа
Автор:	доцент кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции, к.т.н. И.А. Трубина

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Организация производства и технология блюд азиатской кухни»
по подготовке бакалавра
по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 з.е. 72 часа.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические занятия – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 4 ч., самостоятельная работа – 60 ч, в том числе практическая подготовка – 60 ч., контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	Формирование теоретических знаний и практических навыков в области современных форм организации производства кулинарной продукции азиатской кухни, обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания азиатской кухни
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в часть, формируемая участниками образовательных отношений (Б1.В.03)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -	Профессиональные компетенции (ПК) ПК – 1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК – 1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1) - Методов планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями (ПК–1.1) - Основ технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1) Умения: - Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1) - Определять потребность в средствах производства и рабочей силе

	<p>для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1)</p> <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам (ПК–1.1) - Контроля соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.1)
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Раздел 1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Дизайн зала и сервировка столов с учетом национальных традиций. Обслуживание и подача блюд с учетом национальных особенностей. Организация работы основных цехов. Общие требования к их организации.</p> <p>Раздел 2. Особенности производства блюд азиатской кухни. Индийская кухня. Индонезийская кухня. Китайская кухня. Корейская кухня. Экспертиза качества продукции.</p>
Форма контроля	Заочная форма обучения: курс 4 – зачет, контрольная работа
Автор:	доцент кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции, к.т.н. И.А. Трубина

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Экологическая экспертиза товаров»
 по подготовке бакалавра
 по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 з.е.72 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 4 ч практические (лабораторные) занятия – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 4ч самостоятельная работа – 60 ч, в том числе практическая подготовка – 60 ч., контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	Приобретения теоретических знаний и практических навыков в области гигиены производства, технологических и санитарных режимов обработки продуктов и требования экологических показателей товаров.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений (Б1.В.04)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Профессиональные (ПК): ПК-1-Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <i>ПК-1.2</i> - Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - принципов организации ресурсосберегающего производства и экспертизы качества продукции, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (<i>ПК-1.2</i>) Умения: - организовать оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства и экспертизе качества продукции (<i>ПК-1.2</i>) Навыки: - организации ресурсосберегающих производств, обеспечение надежности технологических процессов продуктов питания (<i>ПК-1.2</i>)
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и	Раздел 1. Основные принципы и понятия в области биологической безопасности сырья и продуктов питания. Раздел 2. Экологическая безопасность сырья и продуктов

темы)	питания
Форма контроля -	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – зачет, контрольная работа
Автор:	доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. биол. наук Скорбина Е.А.

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Эстетика общественного питания»
 по подготовке бакалавра
 по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 з.е. 108 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические занятия – 10 ч., в том числе практическая подготовка - 10 ч., самостоятельная работа – 90 ч, в том числе практическая подготовка - 90 ч., контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	Приобретение знаний об эстетике архитектуры и интерьера предприятий общественного питания, эстетике и этике поведения за столом и при обслуживании посетителей, а также навыков сервировки стола, техники подачи блюд и напитков и эстетики оформления блюд.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	У Учебная дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений (Б1.В.05).
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Профессиональные компетенции (ПК) ПК-1 - Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. <i>ПК-1.2 - Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</i>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - методов планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями (<i>ПК-1.2</i>). Умения: - определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (<i>ПК-1.2</i>). Навыки:

	- контроля соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-1.2).
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	Раздел 1. Основные эстетические требования интерьера предприятий общественного питания. Раздел 2. Подготовка к обслуживанию посетителей. Раздел 3. Правила сервировки и обслуживания посетителей. Раздел 4. Обслуживание приемов и банкетов.
Форма контроля -	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – зачет, контрольная работа
Автор:	доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. техн. наук Р.С. Омаров

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Введение в пищевую промышленность»
по программе бакалавриата
по направлению подготовки**

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3з.е.108 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические занятия – 10 ч., в том числе практическая подготовка - 10 ч., самостоятельная работа – 90 ч, в том числе практическая подготовка 90 ч., контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	Приобретение студентами комплексных знаний в области базовых представлений и знаний о пищевых продуктах из животного сырья, основных технологических процессах их производства, позволяющих в период обучения целенаправленно осваивать специальные профессиональные дисциплины.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений (Б1.В.06)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Профессиональные компетенции (ПК) ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. <i>ПК-1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: D/01.6 Зн.5 Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1); D/01.6 Зн.6 Сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1); D/01.6 Зн.9 Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями (ПК – 1.1); D/01.6 Зн.11 Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового

изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/01.6 Зн.13 Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде (ПК – 1.1);

D/01.6 Зн.14 Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/02.6 Зн.2 Физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/02.6 Зн.3 Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/02.6 Зн.4 Основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/02.6 Зн.6 Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/02.6 Зн.7 Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/03.6 Зн.2 Назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/03.6 Зн.3 Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/03.6 Зн.6 Методы проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного

питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций (ПК – 1.1);

D/03.6 Зн.7 Показатели эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/03.6 Зн.10 Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

Умения:

D/01.6 У.1 Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/01.6 У.5 Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/01.6 У.9 Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/01.6 У.12 Вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде (ПК – 1.1);

D/03.6 У.1 Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК – 1.1);

D/03.6 У.2 Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/03.6 У.3 Применять методики расчета технико-

экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений (ПК – 1.1);

D/03.6 У.6 Осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/03.6 У.7 Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/03.6 У.8 Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/03.6 У.9 Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций (ПК – 1.1);

Навыки:

D/01.6 ТД.1 Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/01.6 ТД.2 Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/01.6 ТД.3 Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);

D/01.6 ТД.4 Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания

	<p>массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства (ПК – 1.1);</p> <p>D/02.6 ТД.2 Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями (ПК – 1.1);</p> <p>D/02.6 ТД.6 Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);</p> <p>D/03.6 ТД.1 Проведение маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);</p> <p>D/03.6 ТД.3 Математическое моделирование технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК – 1.1);</p> <p>D/03.6 ТД.4 Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков (ПК – 1.1);</p> <p>D/03.6 ТД.5 Проведение расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций (ПК – 1.1).</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Понятие о молоке, химический состав коровьего молока 2. Технология мороженого 3. Технология кисломолочных продуктов

	4. Технология сыра 5. Технология сливочного масла 6. Технология колбасных изделий
Форма контроля	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – зачет, контрольная работа
Автор:	профессор кафедры ТПиПСХП, д.б.н С. Н. Шлыков

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«История продуктов питания»**
по программе бакалавриата
по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 з.е.108 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – __ ч., в том числе практическая подготовка - __ ч. практические (лабораторные) занятия – __ ч., в том числе практическая подготовка - __ ч., самостоятельная работа – __ ч., в том числе практическая подготовка - __ ч., контроль __ ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 10 ч., в том числе практическая подготовка - 10 ч., самостоятельная работа – 60 ч, в том числе практическая подготовка - 60 ч., контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	формирование представления о многообразии пищевых продуктов, традиций и культуре их употребления, а также формирование у студентов социально-личностных и общекультурных компетенций: знание и соблюдение норм здорового образа жизни понимание ценности культуры, науки, производства
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в часть, формируемая участниками образовательных отношений (Б1.В.07)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -	Профессиональные компетенции (ПК) ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - отечественной и зарубежной истории возникновения и употребления основных видов пищевых продуктов Умения: - находить нужную информацию в различных источниках информационных ресурсов, проводить анализ полученных данных Навыки и/или трудовые действия: - способность изучать и анализировать научно-

	техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	Тема 1. Традиции и обычаи, связанные с питанием Тема 2. История основных продуктов питания русской национальной кухни Тема 3. История основных продуктов питания зарубежных стран
Форма контроля	<u>Очная форма обучения:</u> - <u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – зачет с оценкой, контрольная работа
Автор:	Зав. кафедрой производства и переработки с.-х. продукции, д.с.-х. н., профессор О.В. Сычева

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Физиология питания»
 по подготовке бакалавра по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 з.е. 108 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка - 6 ч., самостоятельная работа – 94 ч, в том числе практическая подготовка - 94 ч., контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	Приобретение студентами знаний и навыков организации рационального питания населения, понимания роли питания в жизнедеятельности организма и значения отдельных компонентов пищи в формировании индивидуальных диет.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений (Б1.В.08)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Профессиональные компетенции (ПК) ПК-1 - Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. <i>ПК-1.3</i> - Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (<i>ПК-1.3</i>). Умения: - осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (<i>ПК-1.3</i>).

	<p>Навыки:</p> <p>- внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции (<i>ПК-1.3</i>).</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Раздел 1. Пища и ее роль для организма человека. Раздел 2. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности человека. Раздел 3. Рациональное питания и физиологические основы его организации. Раздел 4. Диетотерапия.</p>
<p>Форма контроля -</p>	<p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – зачет, контрольная работа</p>
<p>Автор:</p>	<p>доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. техн. наук Р.С. Омаров</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Товароведение продовольственных товаров»
по подготовке бакалавра по программе бакалавриата
по направлению подготовки**

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 з.е.108 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – __ ч., в том числе практическая подготовка - ____ ч. практические (лабораторные) занятия – __ ч., в том числе практическая подготовка - ____ ч., самостоятельная работа – __ ч., в том числе практическая подготовка - ____ ч., контроль __ ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка - 6 ч., самостоятельная работа – 89 ч, в том числе практическая подготовка - 89 ч., контроль – 9 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	изучение основополагающих характеристик товара, составляющих его потребительскую стоимость, их изменений на всех этапах товародвижения, а также приобретение теоретических знаний и практических умений и навыков в области экспертизы
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в часть, формируемая участниками образовательных отношений (Б1.В.09)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -	<p>Профессиональные компетенции (ПК)</p> <p>ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания:</p> <p>- методов и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Умения:</p> <p>- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции</p>

	<p>питания различного назначения</p> <p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <p>- подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Тема 1. Продовольственные товары. Характеристика, классификация, особенности</p> <p>Тема 2. Товароведение и экспертиза однородных групп товаров животного происхождения</p> <p>Тема 3. Товароведение и экспертиза однородных групп товаров растительного происхождения.</p>
Форма контроля	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – экзамен, контрольная работа
Автор:	Зав. кафедрой производства и переработки с.-х. продукции, д.с.-х. н., профессор О.В. Сычева

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Физико-химические и биотехнологические основы отрасли»
 по подготовке бакалавра по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 з.е. 144 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка - 6 ч., самостоятельная работа – 125 ч, в том числе практическая подготовка - 125 ч., контроль – 9 ч.
Цель изучения дисциплины	Изучение закономерностей протекания физико-химических и биотехнологических процессов в пищевом сырье и готовой продукции при его хранении и обработке. Понимание сути процессов, протекающих в пищевом сырье и продукции, необходимо для формирования у бакалавров способностей направленно регулировать их протекание с целью получения продукции с необходимыми потребительскими характеристиками.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений (Б1.В.10)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Профессиональные компетенции (ПК) ПК-1 - Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. <i>ПК-1.2 - Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</i>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - факторов, влияющих на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями (<i>ПК-1.2</i>). Умения: - выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (<i>ПК-1.2</i>).

	<p>Навыки:</p> <p>- контролировать технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации (<i>ПК-1.2</i>).</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Раздел 1. Классификация пищевых дисперсных систем. Раздел 2. Физико-химические методы обработки сырья. Раздел 3. Методы получения пищевых систем. Раздел 4. Изменения, протекающие в сырье при кулинарной обработке. Раздел 5. Структурно-механические характеристики продукции общественного питания. Биотехнологические основы отрасли.</p>
<p>Форма контроля -</p>	<p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – экзамен, контрольная работа</p>
<p>Автор:</p>	<p>доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. техн. наук Р.С. Омаров</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Санитария и гигиена питания»
 по подготовке бакалавра по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 з.е.144 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 4 ч практические (лабораторные) занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка – 6 ч самостоятельная работа – 130 ч, в том числе практическая подготовка – 130 ч., контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	подготовить обучающихся по вопросам санитарии и гигиены питания, сформировать гигиенический подход к решению вопросов проектирования, оборудования, содержания предприятий, технологии производства продукции общественного питания, профилактике инфекционных заболеваний и пищевых отравлений
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений (Б1.В.11)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Профессиональные (ПК): ПК-1 - Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <i>ПК-1.2 - Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</i>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - требований к качеству, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения и реализации продукции (<i>ПК-1.2</i>) Умения: - применить нормы санитарного законодательства в технологии производства продуктов питания (<i>ПК-1.2</i>) Навыки: - использования нормативной документации отрасли (<i>ПК-1.2</i>)
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	Раздел 1. Санитарный надзор и санитарное законодательство Раздел 2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий питания Раздел 3. Гигиенические требования к качеству и

	безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
Форма контроля	<u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – зачет, контрольная работа
Автор:	доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. биол. наук Скорбина Е.А.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Безопасность пищевой продукции»
по программе бакалавриата
по направлению подготовки**

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 з.е.108 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – __ ч., в том числе практическая подготовка - ____ ч. практические (лабораторные) занятия – __ ч., в том числе практическая подготовка - ____ ч., самостоятельная работа – __ ч., в том числе практическая подготовка - ____ ч., контроль __ ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., самостоятельная работа – 96 ч, в том числе практическая подготовка - 96 ч., контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	изучение студентами вопросов загрязнения различными токсикантами химической и биологической природы различных видов сельскохозяйственного сырья и изготовленных из него продуктов, а также методов их контроля и способов снижения вредного воздействия на человека и окружающую среду
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.В.ДВ.01.01 «Безопасность пищевой продукции» входит в число дисциплин по выбору студента, части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -	Профессиональные компетенции (ПК) ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-1.2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Умения: Проводить анализ качества производства продукции

	<p>общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых</p> <p>Навыки и/или трудовые действия: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Раздел 1. Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Основы законодательства</p> <p>Тема 1. Основы государственной политики в области обеспечения безопасности продовольственного сырья</p> <p>Тема 2. Общая характеристика и классификация методов исследования пищевых продуктов</p> <p>Раздел 2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения</p> <p>Тема 1. Загрязнение химическими элементами из окружающей среды</p> <p>Тема 2. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в сельскохозяйственном производстве</p> <p>Тема 3. Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами</p> <p>Тема 4. Радиоактивное загрязнение.</p>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> -</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – зачет с оценкой, контрольная работа</p>
<p>Автор:</p>	<p>Зав. кафедрой производства и переработки с.-х. продукции, д.с.-х. н., профессор О.В. Сычева</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Биологическая безопасность товаров»
по программе бакалавриата
по направлению подготовки**

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 з.е.108 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – __ ч., в том числе практическая подготовка - ___ ч. практические (лабораторные) занятия – ___ ч., в том числе практическая подготовка - ___ ч., самостоятельная работа – ч., в том числе практическая подготовка - ___ ч., контроль __ ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., самостоятельная работа – 96 ч, в том числе практическая подготовка - 96 ч., контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	изучение студентами вопросов загрязнения различными токсикантами химической и биологической природы различных видов сельскохозяйственного сырья и изготовленных из него продуктов, а также методов их контроля и способов снижения вредного воздействия на человека и окружающую среду
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.В.ДВ.01.01 «Биологическая безопасность товаров» входит в число дисциплин по выбору студента, части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -	Профессиональные компетенции (ПК) ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-1.2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Умения: Проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции

	<p>общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых</p> <p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <p>способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Раздел 1. Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Основы законодательства</p> <p>Тема 1. Основы государственной политики в области обеспечения безопасности продовольственного сырья</p> <p>Раздел 2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения</p> <p>Тема 1. Загрязнение химическими элементами из окружающей среды</p> <p>Тема 2. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в сельскохозяйственном производстве</p> <p>Тема 3. Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами</p> <p>Тема 4. Радиоактивное загрязнение.</p>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> -</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – зачет с оценкой, контрольная работа</p>
<p>Автор:</p>	<p>Зав. кафедрой производства и переработки с.-х. продукции, д.с.-х. н., профессор О.В. Сычева</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Основы рационального питания»
 по программе бакалавриата
 по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 з.е.72 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – __ ч., в том числе практическая подготовка - ___ ч. практические (лабораторные) занятия – __ ч., в том числе практическая подготовка - ___ ч., самостоятельная работа – __ ч., в том числе практическая подготовка - ___ ч., контроль __ ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., самостоятельная работа – 60 ч, в том числе практическая подготовка - 60 ч., контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	усвоение теоретических знаний и формирование навыков в области рационального питания, роли питания в жизнедеятельности организма, а также подготовка к разработке программ для индивидуального питания
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.В.ДВ.02.01 входит в число дисциплин по выбору студента, части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -	Профессиональные компетенции (ПК) ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-1.3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - методов и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Умения: - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции

	<p>питания различного назначения</p> <p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <p>- подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Тема 1. Значение питания в жизнедеятельности человека</p> <p>Тема 2. Характеристика пищевых веществ, входящих в продукты питания</p> <p>Тема 3. Концепции рационального питания</p> <p>Тема 4. Отечественный и зарубежный опыт в формировании индивидуального питания.</p>
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения:</u> -</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – зачет, контрольная работа</p>
Автор:	<p>Зав. кафедрой производства и переработки с.-х. продукции, д.с.-х. н., профессор О.В. Сычева</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Нутрициология»
 по программе бакалавриата
 по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 з.е.72 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – __ ч., в том числе практическая подготовка - __ ч. практические (лабораторные) занятия – __ ч., в том числе практическая подготовка - __ ч., самостоятельная работа – __ ч., в том числе практическая подготовка - __ ч., контроль __ ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., самостоятельная работа – 60 ч, в том числе практическая подготовка - 60 ч., контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	усвоение теоретических знаний и формирование навыков в области рационального питания, роли питания в жизнедеятельности организма, а также подготовка к разработке программ для индивидуального питания
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.В.ДВ.02.02 входит в число дисциплин по выбору студента, части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -	Профессиональные компетенции (ПК) ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-1.3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - методов и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Умения: - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции

	<p>питания различного назначения</p> <p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <p>- подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Тема 1. Значение питания в жизнедеятельности человека</p> <p>Тема 2. Характеристика пищевых веществ, входящих в продукты питания</p> <p>Тема 3. Концепции рационального питания</p> <p>Тема 4. Отечественный и зарубежный опыт в формировании индивидуального питания.</p>
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения:</u> -</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – зачет, контрольная работа</p>
Автор:	<p>Зав. кафедрой производства и переработки с.-х. продукции, д.с.-х. н., профессор О.В. Сычева</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Научные основы производства продуктов питания»**

по подготовке бакалавра
по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 з.е. 72 часа.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические занятия – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 4 ч., самостоятельная работа – 60 ч, в том числе практическая подготовка – 60 ч., контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	приобретение знаний и умений, необходимых для производственно-технологической деятельности в области научных основ технологии продуктов функционального питания, показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.В.ДВ.03.01 входит в число дисциплин по выбору студента, части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -	Профессиональные компетенции (ПК) ПК – 1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК – 1.3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - Состав, функции и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.3) Умения: - Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК–1.3) Навыки: - Внедрения систем управления качеством, безопасностью и

	<p>прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции (ПК–1.3)</p> <p>- Разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.3)</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Раздел 1. Научные основы создания продуктов функционального питания. Функциональные ингредиенты. Классификация функциональных ингредиентов. Принципы создания функциональных продуктов питания.</p> <p>Раздел 2. Технология производства продуктов функциональной направленности. Технология низкокалорийных продуктов с пищевыми волокнами. Технология функциональных продуктов, обогащенных витаминами и минеральными веществами. Использование пробиотиков и пребиотиков в технологии продуктов питания.</p>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – зачет, контрольная работа</p>
<p>Автор:</p>	<p>доцент кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции, к.т.н. И.А. Трубина</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Научные основы производства продуктов функционального питания»
 по подготовке бакалавра
 по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 з.е. 72 часа.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические занятия – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 4 ч., самостоятельная работа – 60 ч, в том числе практическая подготовка – 60 ч., контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	приобретение знаний и умений, необходимых для производственно-технологической деятельности в области научных основ технологии продуктов функционального питания, показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.В.ДВ.03.02 входит в число дисциплин по выбору студента, части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -	Профессиональные компетенции (ПК) ПК – 1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК – 1.3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - Состав, функции и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.3) Умения: - Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК–1.3) Навыки: - Внедрения систем управления качеством, безопасностью и

	<p>прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции (ПК–1.3)</p> <p>- Разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК–1.3)</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Раздел 1. Научные основы создания продуктов функционального питания. Функциональные ингредиенты. Классификация функциональных ингредиентов. Принципы создания функциональных продуктов питания.</p> <p>Раздел 2. Технология производства продуктов функциональной направленности. Технология низкокалорийных продуктов с пищевыми волокнами. Технология функциональных продуктов, обогащенных витаминами и минеральными веществами. Использование пробиотиков и пребиотиков в технологии продуктов питания.</p>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – зачет, контрольная работа</p>
<p>Автор:</p>	<p>доцент кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции, к.т.н. И.А. Трубина</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Барное дело»
 по подготовке бакалавра
 по направлению подготовки

19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания
код	направление подготовки
	Технология организации ресторанного дела
	Профиль
Форма обучения – заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 з.е. 108 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические занятия – 10 ч., в том числе практическая подготовка - 10 ч., самостоятельная работа – 90 ч, в том числе практическая подготовка - 90 ч., контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	Приобретение студентами знаний и практических навыков в области организации работы бара, характеристики винно-водочных изделий, напитков, деликатесных продуктов и блюд, технологий приготовления смешанных напитков.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в факультативную часть (ФТД.В.01).
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Профессиональные компетенции (ПК)</p> <p>ПК-1 - Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><i>ПК-1.1</i> - Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><i>ПК-1.3</i> - Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (<i>ПК-1.1</i>); - методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

	<p><i>(ПК-1.3).</i></p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <i>(ПК-1.1)</i>; - осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <i>(ПК-1.3).</i> <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вести учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями <i>(ПК-1.1)</i>; - внедрения систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции <i>(ПК-1.3).</i>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Раздел 1. Общие сведения о барах. Раздел 2. Виноградарство и виноделие. Раздел 3. Культура потребления и дегустация вин и напитков. Раздел 4. Алкогольные напитки (базовые). Раздел 5. Посуда и инвентарь бара. Раздел 6. Классификация и методы приготовления смешанных напитков (коктейлей). Раздел 7. Основы построения смешанного напитка (коктейля). Раздел 8. Коктейли аперитивы и коктейли диджестивы. Раздел 9. Групповые смешанные напитки.</p>
<p>Форма контроля -</p>	<p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – зачет, контрольная работа</p>
<p>Автор:</p>	<p>доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. техн. наук Р.С. Омаров</p>